

Cada vez es más frecuente, desde el ámbito de la producción culinaria, el tener que dar respuesta a las demandas de un sector de la población con necesidades alimenticias específicas. Tanto en la restauración colectiva, como pueden ser los colegios, comedores de empresa, hospitales, medios de transporte, etc., como en la restauración tradicional u organizada, puede darse el caso de que se requiera la elaboración de algún plato en el que, unas veces por una cuestión de alergia a uno o varios grupos de alimentos y otras veces por una cuestión de intolerancia, deberán modificarse los ingredientes de la elaboración e, incluso, en algunas ocasiones, las técnicas culinarias y hasta los procesos de producción.

Los objetivos de este curso son fundamentalmente la información, sensibilización y promoción de buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude en primer lugar a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos. Las compañías alimentarias tienen la responsabilidad de tener implantado un sistema de aseguramiento de la seguridad alimentaria que cumpla con los requisitos legales, debiendo formar parte integral de esta estrategia la gestión de alérgenos y considerando este riesgo junto con otros riesgos de seguridad alimentaria.

Es decir, las empresas deberán tener implantados planes de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o en Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), debiendo la gestión de los alérgenos estar plenamente integrada dentro del procedimiento de autocontrol existente en cada caso.

UNIDAD 1. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO conceptual

- 1.1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos
 - 1.1.1. Materias primas y proveedores
 - 1.1.2. Formulación
 - 1.1.3. Instalaciones, equipos y procesos
 - 1.1.4. Limpieza
 - 1.1.5. Formación del personal
 - 1.1.6. Etiquetado
 - 1.1.7. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
 - 1.1.8. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados

UNIDAD 2. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 2.1. Definición de intolerancia alimentaria
- 2.2. Intolerancia vs alergia: identificación y diferenciación
- 2.3. Tipos de intolerancias alimentarias
 - 2.3.1. Intolerancia al gluten
 - 2.3.2. Intolerancia a la lactosa
 - 2.3.3. Intolerancia a la sacarosa
 - 2.3.4. Intolerancia a la fructosa
 - 2.3.5. Intolerancia a la trehalosa
- 2.4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias
- 2.5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas
- 2.6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas
- 2.7. Prevención de intolerancias alimentarias
- 2.8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias
- 2.9. Archivo multimedia: "diferencias entre alergias e intolerancias"