

Control de alérgenos e intolerancias alimentarias

AF: 26396

HORAS: 40

OBJETIVOS

Orientar y ayudar, 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, todo ello conforme a las normativas vigentes.

CONTENIDOS

"UD1. Contexto Normativo Introducción Objetivo 1.1. Disposiciones comunitarias 1.1.1. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 1.1.2. Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. 1.1.3. Otra normativa de interés 1.2. Disposiciones nacionales 1.2.1. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero 1.2.2. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio 1.2.3. Otra normativa nacional Resumen UD2. Alergias Alimentarias Introducción y Objetivos 2.1. Definiciones y conceptos básicos 2.1.2. Alergia alimentaria 2.2. Tipos de alergias alimentarias 2.2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa 2.2.2. Huevo 2.2.3. Pescado y productos a base de pescado 2.2.4. Anisakis 2.2.5. Marisco 2.2.6. Frutos secos 2.2.7. Moluscos 2.2.8. Granos de sésamo 2.2.9. Apio 2.2.10. Mostaza 2.2.11. Sulfitos 2.2.12. Altramuces y productos a base de altramuces 2.2.13. Soja y productos a base de soja 2.2.14. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes 2.3. Calidad de vida Resumen UD3. Intolerancias alimentarias Introducción y Objetivos 3.1. Definición de intolerancia alimentaria 3.2. Intolerancia vs alergia: identificación y diferenciación 3.3. Tipos de intolerancias alimentarias 3.3.1. Intolerancia al gluten 3.3.2. Intolerancia a la lactosa 3.3.3. Intolerancia a la sacarosa 3.3.4. Intolerancia a la fructosa 3.3.5. Intolerancia a la trehalosa 3.4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias 3.5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas 3.6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas 3.7. Prevención de intolerancias alimentarias 3.8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias Resumen UD4. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias Introducción y objetivos 4.1. Selección de productos sustitutivos 4.2. Contaminación cruzada 4.2.1. Tipos de contaminación cruzada 4.2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada 4.3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos 4.3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones 4.3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado) 4.3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores 4.3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado. 4.3.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos 4.3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente Resumen "