

Control de alérgenos e intolerancias alimentarias

AF: 26407

HORAS: 30

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. Alergias Alimentarias Introducción y Objetivos 1.1. Definiciones y conceptos básicos 1.1.2. Alergia alimentaria 1.2. Tipos de alergias alimentarias 1.2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa 1.2.2. Huevo 1.2.3. Pescado y productos a base de pescado 1.2.4. Anisakis 1.2.5. Marisco 1.2.6. Frutos secos 1.2.7. Moluscos 1.2.8. Granos de sésamo 1.2.9. Apio 1.2.10. Mostaza 1.2.11. Sulfitos 1.2.12. Altramuces y productos a base de altramuces 1.2.13. Soja y productos a base de soja 1.2.14. Cacahuets y productos a base de cacahuets 1.3. Calidad de vida Resumen UD2. Intolerancias alimentarias Introducción y Objetivos 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 Resumen UD3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias Introducción y objetivos 3.1. Selección de productos sustitutivos 3.2. Contaminación cruzada 3.2.1. Tipos de contaminación cruzada 3.2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada 3.3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos 3.3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones 3.3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado) 3.3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores 3.3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado. 3.3.5. 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 3.3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente Resumen