

Control de alérgenos e intolerancias alimentarias (30h)

AF: 32128

OBJETIVO

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.

ÍNDICE

UNIDAD 1. CONTEXTO NORMATIVO

Introducción

Mapa Conceptual

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

UNIDAD 2. ALERGIAS ALIMENTARIAS

Introducción

Mapa Conceptual

2.1. Definiciones y conceptos básicos

2.1.1. 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. Cacahuets y productos a base de cacahuets

2.3. Calidad de vida

Resumen

UNIDAD 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Introducción

Mapa Conceptual

- 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
 - 3.9. Archivo multimedia: "Diferencias alergias e intolerancias"
- Resumen

UNIDAD 4. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

Introducción

Mapa Conceptual

- 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
 - 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

UNIDAD 5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO

Introducción

Mapa Conceptual

- 5.1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos
 - 5.1.1. Materias primas y proveedores
 - 5.1.2. Formulación
 - 5.1.3. Instalaciones, equipos y procesos
 - 5.1.4. Limpieza
 - 5.1.5. Formación del personal
 - 5.2. Etiquetado
 - 5.2.1. Archivo multimedia: "Puntos calves del etiquetado"
 - 5.3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
 - 5.4. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados
- Resumen

UNIDAD 6. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS

Introducción

Mapa Conceptual

6.1. ¿Qué es una alergia alimentaria?

6.1.1. Alimentos más propensos a producir alergia alimentaria

6.2. Como elaborar un menú

6.2.1. Mapa conceptual del proceso de elaboración de menú.

6.3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias.

6.3.1. Proveedores y materias primas

6.4. Tipos de dietas

6.4.1. Dieta de exclusión

6.4.2. Dieta de reexposición

6.5. Tipos de dietas según alergia alimentaria

6.6. Reactividad cruzada

6.7. Ejemplos de menús para las diferentes alergias

6.7.1. Menú sin lactosa

6.7.2. Menú sin gluten

6.7.3. Menú sin pescado

6.8. Recetario

6.8.1. Para alérgicos a la lactosa

6.8.2. Para alérgicos al gluten

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO