



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

SKU: PD185

Horas [70](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- El curso de alérgenos en la industria alimentaria aporta toda la información relativa a las alergias e intolerancias alimentarias, describiendo sus diferencias y haciendo hincapié en la importancia de la concienciación y formación de los operadores para evitar las consecuencias de una ingestión de alérgenos por parte de una persona alérgica o intolerante. Además, permite al alumno adquirir los conocimientos necesarios para tratar la presencia de alérgenos indeseados en los alimentos en sus diferentes fases de producción y servicio, evitando una ingestión indeseada por parte del consumidor.

Objetivos Específicos

- Familiarizarse con los conceptos de alergia e intolerancia.
- Conocer la importancia de una buena gestión de alérgenos en la industria alimentaria y las posibles consecuencias de una mala praxis.
- Conocer los tipos de reacciones que pueden desencadenarse ante la ingesta de alérgenos y los mecanismos que las provocan.
- Conocer las principales sustancias responsables de la mayoría de las alergias alimentarias, así como los productos y aditivos alimentarios donde pueden encontrarse.
- Conocer las formas de actuación adecuadas para controlar la presencia de alérgenos durante las distintas fases de producción de un plato o producto alimenticio.
- Desde el conocimiento de un correcto tratamiento de alérgenos en la industria alimentaria, tomar conciencia de la importancia de esta labor para garantizar la calidad en el proceso y el producto, y la seguridad del consumidor final.

CONTENIDO

Módulo 1

Unidad 1: Introducción a la gestión de alérgenos

- Introducción
- Objetivos

Unidad 2: Tipos de reacciones adversas a los alimentos

- Alergias alimentarias
- Intolerancias alimentarias
- Envenenamiento histamínico

Unidad 3: Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (I)

- Leche de vaca
- Pescado y anisakis
- Cereales y celiaquismo
- Frutos secos
- Huevo

Unidad 4: Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (II)

- Látex
- Moluscos y crustáceos
- Frutas y verduras
- Legumbres
- Aditivos sulfitos
- Sustancias de declaración obligatoria en los alimentos ofertados

Unidad 5: Buenas prácticas de fabricación

- Formulación
- Elaboración y recepción de la materia prima
- Elaboración almacenamiento de materia prima
- Elaboración-fabricación del plato
- Elaboración almacenamiento del producto preparado Servicio

Conclusiones