

Control de alérgenos en la alimentación

Código: 300133

Duración: 4.00 horas

Descripción

El curso de Control de Alérgenos en la Alimentación es una excelente oportunidad para aquellos que deseen aprender sobre cómo garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con las normativas en relación a los alérgenos en la industria alimentaria.

A través de esta formación, los estudiantes aprenderán cómo identificar y controlar los alérgenos en los procesos de fabricación, almacenamiento y distribución de alimentos, para garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores.

Objetivos

- Comprender los riesgos asociados a los alérgenos en la industria alimentaria y las normativas existentes
- Aprender a identificar y controlar los alérgenos en los procesos de fabricación, almacenamiento y distribución de alimentos
- Desarrollar habilidades para implementar medidas preventivas para minimizar los riesgos de contaminación cruzada
- Aprender a llevar un control y registro adecuado de los alérgenos en la industria alimentaria
- Adquirir conocimientos sobre las herramientas y técnicas para realizar la detección y análisis de alérgenos en los alimentos

Información alimentaria al consumidor: intolerancias y alergias alimentarias - Reglamento UE 1169/2011

Unidad - Introducción al reglamento

- Reglamento UE 1169/2011
- Principales Novedades
- Obligaciones y Responsabilidades
- Información alimentaria al consumidor

Unidad - ¿Qué son las alergias y las intolerancias alimentarias?

- Principales Alimentos que producen alergias e intolerancias en España
- La Alergia Alimentaria
- Principales alimentos Alérgenos
- La Intolerancia Alimentaria
- Principales Intolerancias Alimentarias
- Información sobre sustancias que provocan Alergias e Intolerancias

Unidad - Preparación y Procesado

Unidad - Reacciones adversas a los alimentos

- Grupos poblaciones de riesgo
- Síntomas de una alergia
- Síntomas de una intolerancia
- Recomendaciones
- Diagnóstico
- Prevención de alergias e intolerancias

Unidad - Tratamiento de las alergias alimentarias

- Desensibilización oral o inmunoterapia oral

Unidad - Recomendaciones y buenas prácticas

- Cocinado y Manipulación
- Consumo

Unidad - Información alimentaria facilitada al consumidor

- Alimentos pre-envasados
- Paquetes Multi-Pack
- FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011

