

**TITULO: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.  
MENUS PARA DIETAS ESPECIALES.**

**HORAS: 57**

**OBJETIVOS:**

**Objetivos generales del curso**

- Conocer los aspectos generales sobre los alérgenos y los efectos sobre la población sensible a estos alimentos.
- Integrar un plan de control de alérgenos como un elemento más de la actividad de una empresa del sector alimentario.
- Identificar los pasos necesarios para la implantación de un Plan de Control de Alérgenos: desde las compras de materias primas hasta el proceso de distribución de los alimentos. Diseño y limpieza de maquinaria e instalaciones.
- Conocer las nociones básicas para elaborar un menú hipoalergénico.

**Objetivos específicos del curso**

- Diferenciar entre reacción adversa a los alimentos, intolerancia a los alimentos y alergia alimentaria.
- Conocer las intolerancias alimentarias más conocidas.
- Reconocer las principales diferencias entre distintos tipo de alergias.
- Mencionar los alérgenos causantes de origen animal y vegetal.
- Distinguir los aditivos más utilizados y considerados como agentes alérgenos.
- Conocer cuáles son los principales grupos de riesgo y cómo prevenir.
- Mostrar interés por aprender los distintos síntomas provocados por las alergias alimentarias.
- Distinguir entre las intoxicaciones más conocidas.
- Conocer cuáles son los planes generales de higiene.
- Mostrar interés por las buenas prácticas de higiene.
- Reconocer la normativa propia del control e higiene de la industria alimentaria.
- Interesarse por la calidad y seguridad alimentaria.

- Distinguir entre prevención primaria y secundaria.
- Ser consciente en la formación a todas las personas involucradas en la producción, comercialización, y distribución de alimentos en alérgenos.
- Conocer cómo cada proveedor entiende y aplica la gestión del riesgo de alérgenos.
- Prestar atención en la manipulación de materias primas.
- Reconocer la importancia del etiquetado de los productos alimenticios.
- Saber distribuir los alimentos para llevar a cabo una buena dieta hipoalérgica.
- Conocer los principales alimentos apropiados para realizar un menú hipoalérgico.

## CONTENIDOS:

### Capítulo 1. Alergias e intolerancias alimentarias

1. Definiciones
2. Principales alergias procedentes de alimentos
3. Principales alimentos responsables de alergias alimentarias
4. Aditivos alimentarios como agentes alérgenos
5. Alérgenos de alimentos modificados genéticamente
6. Alérgenos vehiculados por alimentos

### Capítulo 2. Reacciones adversas de los alimentos

1. Principales grupos de riesgo
2. Principales síntomas
3. Diagnóstico de alergias e intolerancias
4. Prevención de intolerancias y alergias alimentarias tratamiento de alergias e intolerancias
5. Primeros auxilios en intoxicaciones alimentarias graves

### Capítulo 3. Control e higiene de los alimentos

1. Toxicología en alimentos
2. Seguridad alimentaria
3. Normativa relativa control e higiene en industria alimentaria
4. Calidad y seguridad alimentaria

### Capítulo 4. Plan de alérgenos

1. Visión general
2. Personal
3. Gestión de los proveedores
4. Manipulación de materias primas
5. Equipo y diseño de fábrica
6. El proceso de producción y controles de fabricación
7. Información al consumidor. Etiquetado de los alimentos
8. Limpieza

## Capítulo 5. Menú antialérgico

1. ¿Qué es la alergia?
2. Dieta antialérgica