Módulo 2 Control de alérgenos e intolerancias alimentarias

Área: Prevención en Riesgos Laborales
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 210.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

32021

OBJETIVOS

"El objetivo principal de este curso es que el alumno sea capaz de identificar el riesgo que suponen las alergias alimentarias y saber cuáles son las medidas de prevención más adecuadas.
Al finalizar el alumno podrá:
 Identificar aquellas situaciones que supongan riesgo de alergia alimentaria.
 Determinar qué medidas son las apropiadas para minimizar el riesgo de contacto.
 Conocer los procesos de gestión de alérgenos, etiquetado y envasado.
 Aprender a elaborar menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias.
"

CONTENIDOS

"UNIDAD 1. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTATARIAS
Introducción
Mapa Conceptual
Contenido
1.1. Selección de productos sustitutivos
1.2. Contaminación Cruzada
1.2.1. Tipos de contaminación cruzada
1.2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada
1.3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos
1.3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones
1.3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado)
1.3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores
1.3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado
1.3.5. 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
1.3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente

Resumen

UNIDAD 2. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO
Introducción
Mapa Conceptual
Contenido

2.1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos
2.1.1. Materias Primera y Proveedores
2.1.2. Formulación
2.1.3. Instalaciones, equipos y procesos
2.1.4. Limpieza
2.1.5. Formación del personal
2.2. Etiquetado
2.3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
2.4. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados

Resumen
UNIDAD 3. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS

Introducción
Mapa Conceptual
Contenido

3.1. ¿Qué es una alergia alimentaria?
3.1.1. Tipos de alergia
3.1.2. Alimentos más propensos a producir alergia
3.2. Cómo elaborar un menú
3.2.1. Mapa conceptual del procesos de elaboración de menú
3.3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias
3.3.1. Proveedores y materia primas
3.4. Tipos de dietas
3.4.1. Dieta de exclusión
3.4.2. Dieta de reexposición
3.4.3. Tipos de dietas según alergia alimentaria
3.5. Reactividad cruzada
3.6. Ejemplos de menús para las diferentes alergias.
3.6.1. Menú sin lactosa
3.6.2. Menú sin gluten
3.6.3. Menú sin pescado
3.7. Recetario
3.7.1. Para alérgicos a la lactosa
3.7.2. Para alérgicos al gluten
Resumen

BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO
"