

# M500

## Gestión de alérgenos en la industria alimentaria

### Descripción:

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.

## Nº de horas:

70 horas

## Objetivos:

- 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.

## Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos para realizar el curso con aprovechamiento, sin embargo es muy importante tener una actitud consciente y responsable dado el riesgo que supone para los consumidores una mala gestión de alérgenos en todas las fases de producción y servicio de productos alimentarios. Este curso se dirige a todo tipo de operadores alimentarios que realicen tareas de producción, tratamiento, transporte o servicio de productos alimentarios.

## Contenido M500: Gestión de alérgenos en la industria alimenta

### 1. Introducción a la gestión de alérgenos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Objetivos

### 2. Tipos de reacciones adversas a los alimentos

- 2.1. Alergias alimentarias
- 2.2. Intolerancias alimentarias
- 2.3. Envenenamiento histamínico

### 3. Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (I)

- 3.1. Leche de vaca
- 3.2. Pescado y anisakis
- 3.3. Cereales y celiaquismo
- 3.4. Frutos secos
- 3.5. Huevo

### 4. Principales sustancias que desencadenan reacciones alérgicas no tóxicas en los alimentos (II)

- 4.1. Látex
- 4.2. Moluscos y crustáceos
- 4.3. Frutas y verduras
- 4.4. Legumbres
- 4.5. Aditivos sulfitos
- 4.6. Sustancias de declaración obligatoria en los alimentos ofertados

### 5. Buenas prácticas de fabricación

- 5.1. Formulación
- 5.2. Elaboración y recepción de la materia prima
- 5.3. Elaboración almacenamiento de materia prima
- 5.4. Elaboración-fabricación del plato
- 5.5. Elaboración almacenamiento del producto preparado
- 5.6. Servicio

## **6. Conclusiones**