

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (30h)

EL CURSO OFRECE: Conocer las principales alergias e intolerancias alimentarias, interpretar correctamente el etiquetado, además de adquirir los conocimientos sobre los controles y buenas prácticas necesarios en fabrica, en restauración y en el colegio para evitar la contaminación cruzada por alérgenos y será capaz de buscar alternativas para la preparación de los platos de las personas alérgicas o intolerantes.

OBJETIVOS:

- Entender las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias estudiando sus tipos el análisis de causas, sintomatología y tratamientos.
- Conocer la normativa y el control de uso de alérgenos en la industria alimentaria así como para evitar la contaminación cruzada
- Interpretar correctamente las etiquetas para saber si un producto es apto o no para la persona alérgica o intolerante
- Conocer cómo actuar en caso de reacciones adversas graves en la escuela o en el comedor escolar.
- Formación necesaria derivada del Reglamento Europeo 1169/2011.

DIRIGIDO: Al personal trabajador de cualquier industria alimentaria como al sector de la restauración (bares, comedores, colegios, hoteles, hospitales y restaurantes,...), a los comercios que venden productos a granel (hornos, pastelerías, tiendas de chucherías, pescaderías,...) así como al profesional vinculado con el mundo escolar especialmente monitores y responsables de comedor escolar.



CONTENIDO DEL CURSO (Multimedia)

- Tema 1. Alérgenos.
- Tema 2. Síntomas y diagnóstico.
- Tema 3. Intolerancias alimentarias.
- Tema 4: Enfermedad celiaca.
- Tema 5. Tratamiento de alergias e intolerancias.
- Tema 6. Alérgenos alimentarios.
- Tema 7. Cereales.
- Tema 8. Alergia a las proteínas.
- Tema 9. Alergia e intolerancia al huevo.
- Tema 10. Pescados.
- Tema 11. Marisco.
- Tema 12. Cacahuetes.
- Tema 13. Apio, mostaza y sésamo.
- Tema 14. Sulfitos.
- Tema 15. Aspectos legislativos I.
- Tema 16. Aspectos legislativos II.
- Tema 17. Aspectos legislativos III.
- Tema 18. Reglamento UE 2011-I.
- Tema 19. Reglamento UE 2011-II.
- Tema 20. Reglamento UE 2011-III.
- Tema 21. Reglamento UE 2011- IV.
- Tema 22. Reglamento UE 2011- V.

- Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N° 1169/2011.
- Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
- Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento de la UE N° 1169/2011

TEST AUTOEVALUACIÓN FINAL