



**TÍTULO:** Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias

**DURACIÓN:** 57 H

## ■ OBJETIVOS

- 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 la legislación alimentaria que les aplica así como identificar las sanciones que pueden ser de aplicación.

## ■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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 tipos 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.



- Tener en cuenta cómo se desarrolla un buen plan de limpieza.
- Reconocer las principales responsabilidades de una empresa de alimentación.
- Mencionar los tipos de sanciones.
- Profundizar en las características de cada uno de los tipos de sanciones.

## ■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Alergias e intolerancias alimentarias**
  - Definiciones.
  - Principales alergias procedentes de alimentos.
  - Principales alimentos responsables de alergias alimentarias.
  - Aditivos alimentarios como agentes alérgenos.
  - Alérgenos de alimentos modificados genéticamente.
  - Alérgenos vehiculados por alimentos.
- **Capítulo 2. Reacciones adversas de los alimentos**
  - Principales grupos de riesgo.
  - Principales síntomas.
  - Diagnóstico de alergias e intolerancias.
  - Prevención de intolerancias y alergias alimentarias.
  - Tratamiento de alergias e intolerancias.
  - Primeros auxilios en intoxicaciones alimentarias graves.
- **Capítulo 3. Control e higiene de los alimentos**
  - Toxicología en alimentos.
  - Seguridad alimentaria.
  - Normativa relativa control e higiene en industria alimentaria.
  - Calidad y seguridad alimentaria.
- **Capítulo 4. Plan de alérgenos**
  - Visión general.
  - Personal.
  - Gestión de proveedores.
  - Manipulación de materias primas.
  - Equipo y diseño de fábrica.
  - El proceso de producción y controles de fabricación.
  - Información al consumidor etiquetado de los alimentos.
  - Limpieza.
- **Capítulo 5. Responsabilidades y sanciones**
  - Responsabilidades.
  - Sanciones.