

Control de alergenosen la alimentacion

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Comprender los riesgos asociados a los alergenosen la industria alimentaria y las normativas existentes
- Aprender a identificar y controlar los alergenosen los procesos de fabricacion, almacenamiento y distribucion de alimentos
- Desarrollar habilidades para implementar medidas preventivas para minimizar los riesgos de contaminacion cruzada
- Aprender a llevar un control y registro adecuado de los alergenosen la industria alimentaria
- Adquirir conocimientos sobre las herramientas y tecnicas para realizar la deteccion y analisis de alergenosen los alimentos

CONTENIDOS

Informacion alimentaria al consumidor: intolerancias y alergias alimentarias - Reglamento UE 1169/2011

Unidad - Introduccion al reglamento

Reglamento UE 1169/2011

Principales Novedades

Obligaciones y Responsabilidades

Informacion alimentaria al consumidor

Unidad - ¿Que son las alergias y las intolerancias alimentarias?

Principales Alimentos que producen alergias e intolerancias en Espagna

La Alergia Alimentaria

Principales alimentos Alergenos

La Intolerancia Alimentaria

Principales Intolerancias Alimentarias

Informacion sobre sustancias que provocan Alergias e Intolerancias

Unidad - Preparacion y Procesado

Unidad - Reacciones adversas a los alimentos

Grupos poblaciones de riesgo

Sintomas de una alergia

Sintomas de una intolerancia

Recomendaciones

Diagnostico

Prevencion de alergias e intolerancias

Unidad - Tratamiento de las alergias alimentarias

Desensibilizacion oral o inmunoterapia oral

Unidad - Recomendaciones y buenas practicas

Cocinado y Manipulacion

Consumo

Unidad - Informacion alimentaria facilitada al consumidor

Alimentos pre-envasados

Paquetes Multi-Pack

FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011