

Control de alérgenos e intolerancias alimentarias

AF: 40335

OBJETIVO

El objetivo general y prioritario en la formación de alérgenos es:

- § Discriminar entre alergias e intolerancias.
- § Conocer la normativa que regula la gestión de alérgenos.
- § Identificar los diferentes tipos de alergias e intolerancias que se pueden producir
- § Conocer las reacciones alérgicas que se pueden producir, consecuencia de la presencia accidental o no declarada de alérgenos en los productos.
- § Identificar cada una de las etapas de la cadena alimentaria.
- § Controlar las fases de diseño y producción de los alimentos.
- § Evitar la contaminación cruzada e identificar los puntos de cruce.
- § Ser capaz de informar de manera fiable a los consumidores sobre alérgenos.
- § Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos.
- § Adquirir los conocimientos de los métodos de limpieza y desinfección.
- § Ser capaz de esclarecer cuáles son las competencias y obligaciones de los proveedores en el trato de la materia prima.
- § Desarrollar aptitudes para el control y la realización de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
- § Conocer las características de las instalaciones, equipos y utensilios.
- § Capacidad para el control de calidad de los alimentos.

ÍNDICE

Unidad 1. Contexto Normativo

Unidad 2. Alergias Alimentarias

Unidad 3: Intolerancias alimentarias

Unidad 4. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

Unidad 5. Proceso de gestión de alérgenos y etiquetado

Unidad 6. Elaboración de menús adaptado a las diferentes alergias alimentarias

