

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Comprender los riesgos asociados a los alergenos en la industria alimentaria y las normativas existentes
- Aprender a identificar y controlar los alergenos en 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 alergenos en la industria alimentaria
- Adquirir conocimientos sobre las herramientas y tecnicas para realizar la deteccion y analisis de alergenos en 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 e inmunoterapia oral

Unidad - Recomendaciones y buenas practicas

- Cocinado y Manipulacion

- Paquetes Multi-Pack
 - FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011
-