

ALERGIAS ALIMENTARIAS

OBJETIVOS:

Reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos. Aprender cómo debemos enfrentarnos al Reglamento Europeo 1169/2011. Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con dicha normativa.

CONTENIDOS:

TEMA 1. Alergias e Intolerancias Alimentarias

Definiciones y Conceptos Básicos
Principales Alergias Procedentes de Alimentos
Alimentos o Productos que Causan Alergias o Intolerancias

TEMA 2. Reacciones Adversas de los Alimentos

Frecuencia y Prevalencia
Principales Grupos de Riesgo
Principales Síntomas
Recomendaciones en Caso de Reacciones Alérgicas e Intolerancias
Diagnóstico de Alergias e Intolerancias
Prevención de Intolerancias y Alergias Alimentarias
Tratamiento de Alergias e Intolerancias
Primeros Auxilios en Intoxicaciones Alimentarias

TEMA 3. Alimentación y Nutrición

Necesidades Nutricionales
Confección y Seguimiento de una Prescripción Dietética
Métodos para la Elaboración de Dietas

TEMA 4. Control e Higiene de los Alimentos

Microbiología y Toxicología Alimenticia
Normas de Seguridad e Higiene de los Alimentos
Reglamentación Relativa a la Manipulación de Alimentos
Técnicas de Análisis, Control y Muestreo de Alimentos

TEMA 5. Etiquetado de Productos Alimenticios

Proyecto FLABEL
Definición y Objetivo
Información Obligatoria
Etiquetado Relativo a las Propiedades Nutritivas
Otro Etiquetado
Información Alimentaria Voluntaria

TEMA 6. Responsabilidades y Sanciones

Protocolo ante una intoxicación alimentaria

Responsabilidades

Sanciones