

ACCESO DE POR VIDA

(SIEMPRE PODRÁS ACCEDER AL CURSO, EL ACCESO NUNCA CADUCA).

Alérgenos e Intolerancias Alimentarias



<https://www.mywebstudies.com/curso-de/alergenos>

HORAS DE ESTUDIO

**3 semanas de estudio
formado por
100 horas de estudio**



87
TEST

90
VIDEOS

Certificado de Finalización

+8
HORAS VIDEO



TEMARIO

1. INTRODUCCIÓN AL CURSO DE ALÉRGENOS.

1.1. INTRODUCCIÓN

2. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

2.1. TIPOS DE REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

2.2. ALERGIAS POR ALIMENTOS

2.3. LOS ALÉRGENOS

2.4. CLASIFICACIÓN DE LAS ALERGIAS

2.5. REACCIONES NO ALÉRGICA PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

2.6. SÍNTOMAS MÁS COMUNES DE LAS ALERGIAS

3. DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO.

3.1. DIAGNÓSTICO DE LAS ALERGIAS, PRIMERA ETAPA

3.2. DIAGNÓSTICO DE LAS ALERGIAS, SEGUNDA ETAPA

3.3. DIAGNÓSTICO DE LAS ALERGIAS, TERCERA ETAPA

3.4. TRATAMIENTO DE LAS ALERGIAS

4. ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS.

4.1. ALERGÉNICOS EN EL HUEVO

4.2. ALERGÉNICOS EN LA LECHE

4.3. ALERGÉNICOS EN EL PESCADO

4.4. ALERGÉNICOS EN EL MARISCO

4.5. ALERGÉNICOS EN LOS ANISAKIS

4.6. ALERGÉNICOS EN LAS LEGUMBRES

4.7. ALERGÉNICOS EN LOS CEREALES

4.8. ALERGÉNICOS EN LAS HORTALIZAS Y FRUTAS

4.9. ALERGÉNICOS EN LOS FRUTOS SECOS

4.10. ALERGÉNICOS EN OTROS PRODUCTOS E INGREDIENTES

5. ALÉRGENOS EN EL CAUCHO NATURAL.

5.1. CARACTERÍSTICAS

5.2. OBJETOS DE USO FRECUENTE ELABORADOS CON LÁTEX

5.3. PERSONAS EXPUESTAS A MAYORES RIESGOS POR EL USO DEL LÁTEX

5.4. INDICACIONES PARA EL TRATAMIENTO DE ALERGIAS POR CONTACTO CON LÁTEX

6. GESTIONES PARA EL MANEJO DE RIESGOS.

6.1. Generalidades

6.2. Recursos Humanos

6.3. Gestión de riesgos de los proveedores

6.4. Manejo de las materias primas en el proceso productivo

6.5. Equipamiento técnico y diseño de las áreas de trabajo

6.6. Proceso de producción

6.7. Información para los consumidores

6.8. Cambios por reformas o desarrollo de nuevos productos

6.9. Sistema de registros y documentos

7. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

7.1. GENERALIDADES

7.2. CARACTERIZACIÓN DE RIESGOS POR PRESENCIA DE ALÉRGENOS

7.3. ETAPAS PARA REALIZAR LA CARACTERIZACIÓN DE LOS RIESGOS

7.4. RECONOCER LOS POSIBLES ALÉRGENOS PRESENTES EN LAS INSTALACIONES

7.5. IDENTIFICAR TODOS LOS POSIBLES CONTACTOS CRUZADOS

7.6. VALORACIÓN DE LOS PROBLEMAS DETECTADOS

7.7. EVALUAR LA PELIGROSIDAD DE ALÉRGENOS Y CONTACTOS CRUZADOS

7.8. EVALUAR LAS MEDIDAS DE CONTROL

7.9. VALORAR LOS REQUISITOS DE COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR

7.10. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL PERSONAL

7.11. ANÁLISIS DE RIESGOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

7.12. ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA PRODUCCIÓN

7.13. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL ENVASADO

7.14. ANÁLISIS DE RIESGOS DEL PRODUCTO

7.15. ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA DOCUMENTACIÓN

7.16. RECOMENDACIONES PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS (I)

7.17. RECOMENDACIONES PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS (II)

7.18. RECOMENDACIONES PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS (III)

8. APLICACIÓN DE TÉCNICAS ANALÍTICAS.

- 8.1. Generalidades**
- 8.2. Condiciones del laboratorio**
- 8.3. Requisitos para las matrices de alimentos**
- 8.4. Aspectos relativos al muestreo**
- 8.5. Utilización de tecnología en función del propósito**
- 8.6. Ensayo de inmunoabsorción enzimática (Ensayo Elisa)**
- 8.7. Dispositivo de flujo lateral (Tira reactiva)**
- 8.8. Métodos por detección de ADN**
- 8.9. Espectrometría de masas**

9. LIMPIEZAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- 9.1. Características**
- 9.2. Requisitos para efectuar la limpieza efectiva**
- 9.3. Limpieza húmeda**
- 9.4. Limpieza seca**
- 9.5. Limpieza por arrastre**
- 9.6. Revisión y control de la actividad de limpieza**
- 9.7. Validación de las acciones de limpieza**
- 9.8. Elementos para elaborar un plan de estudio de validación**
- 9.9. Requisitos de la validación física**
- 9.10. Requisitos de la validación analítica**

10. ETIQUETADO DE ALIMENTOS.

- 10.1. Requisitos generales del etiquetado**
- 10.2. Reglamento Europeo N° 1169/2011**
- 10.3. Artículo 9.1 (C) Lista de menciones obligatorias**
- 10.4. Artículo 21 Etiquetado de sustancias alergénicas**
- 10.5. Artículo 36.3(A) Etiquetado voluntario (“puede contener”)**
- 10.6. Artículo 44 Etiquetado de alérgenos de alimentos no envasados**
- 10.7. ANEXO II: Alimentos alérgenos o que causan intolerancias**
- 10.8. Aspectos del reglamento (CE) N° 41/2009**
- 10.9. Aspectos sobre la directiva 2009/39/CE**
- 10.10. Aspectos del reglamento (UE) N° 1169-2011**

11. ACCIONES DE LOS TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA.

- 11.1. Acciones para la gestión de riesgo por alérgenos**

12. NORMAS GENERALES PARA PREVENIR EL COVID.

- 12.1. Normas de higiene personal**
- 12.2. Normas para la higiene de las áreas de trabajo**
- 12.3. Normas para la organización del proceso productivo**
- 12.4. Artículo 21 Etiquetado de sustancias alergénicas**
- 12.5. Protocolo para la atención a personas con síntomas (COVID)**
- 12.6. Protocolo ante la detección de un caso en el establecimiento**
- 12.7. Medidas para la protección de áreas comunes**
- 12.8. Medidas para la protección en áreas comerciales**
- 12.9. Medidas para mantener los niveles requeridos de suministros**

13. DOCUMENTACIÓN EXTRA.

- 13.1. Documentación final**