

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a black square background with rounded corners.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, using a metal spatula and a knife to carefully plate a dish on a white rectangular tray. The dish includes what appears to be a piece of salmon, some green vegetables, and a garnish. The background is softly blurred, showing a kitchen environment with warm lighting.

curso de
GESTIÓN DE
ALÉRGENOS

EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

57 HORAS 
duración

En este curso aprenderás aspectos generales sobre los llamados alérgenos y qué sufren los sensibles a estos alimentos diariamente. Además, crearemos un plan de control para una empresa del sector alimentario y los pasos a seguir en todo el proceso. Serás capaz de diseñar y limpiar las maquinarias e instalaciones utilizadas para evitar una posible intoxicación. También tendrás las nociones básicas para crear un menú hipoalergénico. Es importante conocer las reacciones adversas que se pueden tener a los alimentos, además de las intolerancias y alergias existentes. Finalmente, debemos saber reaccionar ante los síntomas e intoxicaciones provocados por estos alimentos según la normativa de control e higiene.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Aspectos generales sobre los alérgenos y los efectos sobre la población sensible a estos alimentos.
- Plan de control de alérgenos, un elemento más de la actividad de una empresa del sector alimentario.
- Pasos para implantar un Plan de Control de Alérgenos: desde las compras de materias primas hasta la distribución de los alimentos.
- Diseño y limpieza de maquinaria e instalaciones.
- Nociones básicas para elaborar un menú hipoalérgico.

específicos

- Diferenciar reacciones: intolerancia a los alimentos y alergia alimentaria.
- Intolerancias alimentarias más conocidas.
- Principales diferencias entre distintos tipos de alergias.
- Alérgenos causantes de origen animal y vegetal.
- Aditivos más utilizados y considerados como agentes alérgenos.
- Principales grupos de riesgo y cómo prevenirlos.
- Síntomas provocados por las alergias alimentarias.
- Intoxicaciones más conocidas.
- Normativa del control e higiene de la industria alimentaria.
- Calidad y seguridad alimentaria.
- Diferencia entre prevención primaria y secundaria.
- Ser consciente en la formación a todas las personas involucradas en la producción, comercialización, y distribución de alimentos en alérgenos.
- Conocer cómo cada proveedor entiende y aplica la gestión del riesgo de alérgenos.
- Prestar atención en la manipulación de materias primas.
- Reconocer la importancia del etiquetado de los productos alimenticios.
- Saber distribuir los alimentos para llevar a cabo una buena dieta hipoalérgica.
- Conocer los principales alimentos apropiados para realizar un menú hipoalérgico.

CONTENIDO

1 alergias e intolerancias alimentarias

- 1.1 Definiciones.
- 1.2 Principales alergias procedentes de alimentos.
- 1.3 Principales alimentos responsables de alergias alimentarias.
- 1.4 Aditivos alimentarios como agentes alérgenos.
- 1.5 Alérgenos de alimentos modificados genéticamente.
- 1.6 Alérgenos vehiculados por alimentos.

2 reacciones adversas de los alimentos

- 2.1 Principales grupos de riesgo.
- 2.2 Principales síntomas.
- 2.3 Diagnóstico de alergias e intolerancias.
- 2.4 Prevención de intolerancias y alergias alimentarias tratamiento de alergias e intolerancias.
- 2.5 Primeros auxilios en intoxicaciones alimentarias graves.

3 control e higiene de los alimentos

- 3.1 Toxicología en alimentos.
- 3.2 Seguridad alimentaria.
- 3.3 Normativa relativa control e higiene en industria alimentaria.
- 3.4 Calidad y seguridad alimentaria.

4 plan de alérgenos

- 4.1 Visión general.
- 4.2 Personal.
- 4.3 Gestión de los proveedores.
- 4.4 Manipulación de materias primas.
- 4.5 Equipo y diseño de fábrica.
- 4.6 El proceso de producción y controles de fabricación.
- 4.7 Información al consumidor. Etiquetado de los alimentos.
- 4.8 Limpieza.

5 menú antialérgico

- 5.1 ¿Qué es la alergia?
- 5.2 Dieta antialérgica.

