

cursos

extensión
universitaria



2017

universidad
de león

**GESTIÓN DE
ALÉRGENOS
EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

11/05/2017 - 12/05/2017

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DIRECTORA:

Rosario Castro Abengoza. TU.

LUGAR:

Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

FECHAS:

11/05/2017 - 12/05/2017

HORARIO:

15:00 a 20:00 h

DURACIÓN:

10 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 30

TASAS:

Ordinaria: 70€
Alumnos ULE: 60€
Alumnos de otras Universidades: 60€
Desempleados: 60€
Ex - alumnos ULE: 60€
Personal vinculado a la ULE: 60€

DESTINATARIOS:

El curso de gestión de alérgenos está dirigido a los profesionales de la industria alimentaria, relacionados con las labores de manipulación y tratamiento de alimentos, así como para todas aquellas personas interesadas en esta área específica de seguridad alimentaria en alérgenos. Especialmente dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de tratamiento y manipulación de alimentos, en condiciones de seguridad.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 créditos LEC - 0,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Conocer los aspectos generales sobre las intolerancias y alergias alimentarias.

Determinar las características de los alimentos.

Especificar las causas que provocan la contaminación de los alimentos, concretamente la contaminación cruzada en la contaminación de alérgenos. Identificar los aspectos más importantes que incluye el nuevo reglamento en materia de alérgenos en los alimentos.

Identificar las características de la implantación de un plan de control y gestión de alérgenos.

Conocer la finalidad de la seguridad alimentaria

PROGRAMA:

Tema 1. INTRODUCCIÓN

Tema 2. LEGISLACIÓN

Tema 3. DIFERENCIA ENTRE ALERGIA ALIMENTARIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Tema 4. ALERGIA ALIMENTARIA

¿Qué es la alergia alimentaria?

¿En qué consiste una reacción alérgica?

¿Cómo aparece una alergia a los alimentos?

¿Es frecuente la alergia a los alimentos?

¿Qué personas corren el riesgo de sufrir una alergia alimentaria?

¿Cuál es la prevalencia de las alergias alimentarias?

¿Qué alimentos suelen causar alergia alimentaria?

¿Qué alimentos producen alergia con mayor frecuencia en España?

¿La alergia a los alimentos es para toda la vida?

¿Cómo se manifiesta una alergia a los alimentos?

¿Pueden ser graves las alergias a los alimentos?

¿Cómo se diagnostica una alergia a los alimentos?

¿Hay algún tratamiento para la alergia alimentaria?

Tema 5. INTOLERANCIA ALIMENTARIA

¿Cuáles son las causas más comunes de intolerancia alimentaria?

Tema 6. ¿QUÉ RESPONSABILIDADES TIENEN LOS FABRICANTES Y MINORISTAS DE ALIMENTOS?

Tema 7. PROCESOS DE GESTIÓN DE RIESGOS POTENCIALES DE LOS ALIMENTOS ALÉRGICOS

Gestión del personal

Gestión de proveedores

Equipo y diseño de fábrica

Proceso de producción y controles de fabricación

Información al consumidor

Desarrollo y cambio del producto

Documentación y registro

Tema 8. CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO A ALÉRGICOS

Etapas del análisis de riesgos APPCC de alérgenos

Análisis de riesgo de alérgenos

Tema 9. ETIQUETADO DE ALÉRGICOS

Tema 10. LIMPIEZA Y VALIDACIÓN DE LA LIMPIEZA

Tema 11. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGICOS

Prácticas sobre los conceptos más importantes de la formación:

Determinación de alérgenos a partir etiquetado, fichas técnicas de producto.

Cuantificación de proteínas marcadoras.

Verificación del programa de limpieza.

Determinación de gluten en alimentos y superficies por métodos rápidos de análisis.

PROFESORADO:

Jesús Castro Sánchez. Formador.

Ana Aller Blanco.

ENTIDADES COLABORADORAS:

Formación Conjunta Sanitaria SL