



Simbiosis
S. Coop. Galega

Ficha técnica curso

CURSO ONLINE

Gestión de alérgenos en empresas del sector alimentario

Simbiosis, S. Coop. Galega





Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso “Gestión de Alérgenos en Empresas del Sector Alimentario”

Horas lectivas: 26

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **3,6 créditos** de formación continuada para Licenciados en Veterinaria, Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, Técnico Superior en Dietética, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Licenciados en Farmacia y Esp. Bioquímica Clínica (Licenciados/grado en Química, Bioquímica o Biología).

Curso teórico-práctico en el que realizaremos como caso práctico la declaración de alérgenos de un establecimiento.



Presentación

La gestión de los alérgenos es una parte integral del sistema de gestión de seguridad de los alimentos de las empresas alimentarias que reduce los riesgos potenciales de los alérgenos alimenticios. La gestión de los alérgenos debe abarcar todos los aspectos de la empresa, desde el suministro y la manipulación de la materia prima hasta la fabricación, el procesamiento y el empaquetado del producto final.

Todas las personas involucradas en la producción, comercialización, y distribución de alimentos deben ser conscientes de las implicaciones de la presencia de alimentos alérgenos y la necesidad de gestionar el consiguiente riesgo y por ello deben recibir una formación adecuada. Además, deberán tomar conciencia de las medidas necesarias para minimizar el riesgo de contaminación cruzada de alérgenos. La formación en alérgenos debe proporcionarse a todos los nuevos empleados durante la formación inicial y se debe repetir de forma regular.

En este curso aprenderemos cuáles son diferencias entre las intolerancias y las alergias alimentarias y sus principales consecuencias, cuáles son las sustancias que producen la mayoría de las alergias e intolerancias alimentarias y cuáles de ellas es obligatorio declarar tanto en las etiquetas de los alimentos envasados como en las cartas de los restaurantes. Veremos también como implantar un sistema de gestión de alérgenos en los establecimientos e industrias alimentarias y por último cómo declarar los alérgenos incluidos en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor tanto en alimentos envasados como no envasados, especialmente en las cartas de los restaurantes.



Objetivos

Identificar los alérgenos presentes en los alimentos y cómo se debe informar al consumidor.

- Conocer la diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria sus implicaciones.
- Saber gestionar los alérgenos en una empresa alimentaria para evitar la contaminación cruzada.
- Conocer la responsabilidad del operador económico a la hora de suministrar información de alérgenos al consumidor.
- Saber suministrar información de alérgenos en alimentos envasados y sin envasar.
- Conocer las implicaciones de las etiquetas “sin gluten” y “sin lactosa”.
- Conocer el etiquetado precautorio de alérgenos (trazas).
- Aprender algunas particularidades del etiquetado de alérgenos como son la declaración de alérgenos en aditivos, coadyuvantes tecnológicos, enzimas y aromas.
- Saber realizar una declaración de alérgenos en productos vitivinícolas.
- Adquirir los conocimientos necesarios para elaborar un etiquetado de advertencia en nuevos alimentos para evitar reacciones alérgicas cruzadas.



Programa:

TEMA 1: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Introducción
- Tipos de reacciones adversas a los alimentos
 - Tóxicas
 - No tóxicas
 - Mapa conceptual de alergias e intolerancias
 - Similitudes y diferencias
- Alergias alimentarias
 - Alérgenos
 - Cómo se produce una reacción alérgica
 - Reactividad cruzada
 - Síntomas de las alergias alimentarias
 - Qué es la anafilaxia
- Intolerancias alimentarias
 - Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca
 - Intolerancia a la lactosa

TEMA 2: SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS

- Introducción
- Alimentos que contienen alérgenos alimentarios
- Tipos de alérgenos contemplados en la normativa



- Manipulación y características de los alimentos contemplados en la normativa
 - Cereales con gluten
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos
 - Huevos y productos a base de huevo
 - Pescado y productos a base de pescado
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets
 - Soja y productos a base de soja
 - Leche y sus derivados
 - Frutos de cáscara
 - Apio y productos derivados
 - Mostaza y productos derivados
 - Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 - Dióxido de azufre y sulfitos
 - Altramuces y productos a base de altramuces
 - Moluscos y productos a base de moluscos

TEMA 3: GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

- Introducción
- Control de las materias primas
- Formulaciones
- Control de instalaciones, equipos y procesos para evitar la contaminación cruzada
- Limpieza y eliminación de alérgenos de superficies
- Formación
- Etiquetado de los alérgenos
- Resumen del plan de gestión de alérgenos



TEMA 4: DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

- Declaración de alérgenos en alimentos envasados
 - Listado de menciones obligatorias
 - Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
 - Etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
 - Etiquetado voluntario adicional sobre alérgenos
 - Ejemplos de declaración de alérgenos en alimentos envasados (etiquetas)
- Declaración de alérgenos en alimentos no envasados: suministro al consumidor final y a colectividades
 - Real Decreto 126/2015- Ámbito de aplicación
 - Presentación de la información alimentaria al consumidor
 - Modalidades para las menciones de alérgenos
 - Deberes y obligaciones
 - Información oral
 - Alimentos ofrecidos para la venta a distancia
 - Responsabilidades
 - Ejemplos
- Información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- Declaración de alérgenos en aditivos, enzimas y aromas
- Alérgenos en producto vitivinícolas
- Reacciones alérgicas cruzadas en nuevos alimentos. Etiquetado de advertencia.
- Declaraciones voluntarias: etiquetado precautorio de alérgenos (trazas)
 - Valoración de la inclusión de un alérgeno en la etiqueta de advertencia
 - Desarrollo del Programa Vital
 - Caso práctico



TEMA 5: PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

- Introducción
- Pasos a seguir e incluir en los registros del APPCC
 - Recepción de materias primas
 - Almacenaje de materias primas
 - Preparación de comidas
 - Almacenamiento y refrigeración de comidas ya elaboradas
 - Servicio
 - Comunicación
 - Formación
- Conclusión

Sustancias que **causan alergias o intolerancias alimentarias** según el Reglamento 1169/2011





Docentes

Inés Carreira Fernández

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

Ana M^a Chas Barba

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)

ana.chas@cooperativasimbiosis.com

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ines.carreira@cooperativasimbiosis.com



Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.

