

## OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:

Dar a conocer dentro de la Industria Alimentaria, la presencia de alimentos que son susceptibles de desencadenar respuestas inmunes a determinadas sustancias alergénicas.

Con este curso, el personal de la empresa hostelera, estará plenamente capacitado para informar sobre la naturaleza y composición de los alimentos que están ofreciendo, con el fin de identificar posibles contaminaciones cruzadas con alérgenos y que los consumidores puedan tomar decisiones de ingesta plenamente informadas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO:

- Conocer la Legislación Vigente.
- Conocer las diferencias entre Intolerancias y alergias Alimentarias.
- Identificar los distintos alérgenos declarados en el Reglamento Europeo (EU) 1169/2011
- Aplicar la gestión de Alérgenos en un sistema APPCC.
- Conocer como procesar y manipular correctamente los alérgenos declarados

## MATERIAS A TRATAR

### INDICE

#### 0. Introducción

#### 1. Normativa de aplicación

- 1.1 Normativa nacional.
- 1.2 Normativa europea.

#### 2. Alergias e intolerancias alimentarias

- 2.1 Diferencias entre alergia e intolerancia alimentaría.
- 2.2 Enfermedad Celíaca / Gluten.
- 2.3 Definiciones.

#### 3. Tipos de Alérgenos

- 3.1 Entrada en vigor del Reglamento UE 1169/2011 y a quien va dirigido dicho reglamento.
- 3.2 Los 14 Alérgenos.
- 3.3 Identificación de platos con alérgenos.

#### 4. Aplicación del sistema APPCC en la gestión de alérgenos

- 4.1 Appcc.
- 4.2 Etapas del análisis de riesgos appcc de alérgenos.
- 4.3 Ejemplo de aplicación del appcc.

**5. Alérgenos en la restauración.**

- 5.1 Gestión de alérgenos.
- 5.2 Manipulación de alérgenos.
- 5.3 Contaminación cruzada.
- 5.4 Alérgenos y su eliminación: Métodos de limpieza.
- 5.5 Etiquetado.
- 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados.
- 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la restauración.