

CATÁLOGO DE CURSOS DE FORMACIÓN

2018 / 2019



**ALERGIAS ALIMENTARIAS:
ADAPTACIÓN A LA NORMA
UE 1169/2011
(56 HORAS)**

4. ALERGIAS ALIMENTARIAS: ADAPTACIÓN A LA NORMA UE 1169/2011 (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

El objetivo general del curso es que los profesionales sanitarios y los responsables de establecimientos de restauración colectiva, amplíen y actualicen sus conocimientos en materia de diseño y producción de dietas y menús para personas alérgicas o intolerantes a ciertos alimentos o ingredientes mediante la comprensión de los mecanismos de las alergias, los principales alimentos responsables de las mismas y la implementación de planes A.P.P.C.C que contribuyan a la producción segura de alimentos.

Entre los objetivos específicos que pretendemos conseguir con este curso destacan los siguientes:

1. Saber qué es una alergia y una intolerancia alimentaria, los factores que favorecen su aparición, sus mecanismos biológicos y los principales alérgenos involucrados.
2. Conocer la legislación referente a las condiciones de seguridad alimentaria en relación con las alergias y las intolerancias alimentarias.
3. Determinar e identificar los componentes de un menú que pueden desencadenar reacciones adversas para la salud de un alérgico o intolerante.
4. Ser capaz de elaborar dietas específicas para personas alérgicas e intolerantes proponiendo alternativas sobre los menús destinados al público general.
5. Entender y aplicar los conceptos de peligro y riesgo en el contexto del desarrollo de un plan de A.P.P.C.C. Conocer y aplicar el árbol de decisiones (Códex 1997) a la hora de realizar e implementar un plan de A.P.P.C.C.
6. Establecer protocolos de manejo y actuación de estos casos en los centros de restauración colectiva y social.

➤ **Contenido**

1 Características generales de las alergias e intolerancias alimentarias.

- 1.1 Introducción.
- 1.2 Síntomas.
- 1.3 Diagnóstico.
- 1.4 Tratamiento y prevención.
- 1.5 Recomendaciones y buenas prácticas durante la compra.
- 1.6 Aspectos prácticos en la escuela.
- 1.7 Otros aspectos prácticos.
- 1.8 Protocolo de actuación en caso de ingesta o reacción.
- 1.9 Administración de adrenalina en caso de shock anafiláctico.

2 Diseño de dietas especiales para alergias e intolerancias alimentarias.

- 2.1 Aspectos preliminares a tener en cuenta en el diseño del menú.
- 2.2 Estructura del menú.
- 2.3 Materias primas.
- 2.4 Menús para alergias alimentarias.
- 2.5 Alergia a las proteínas de leche de vaca.
- 2.6 Alergia al huevo.
- 2.7 Alergia al pescado y marisco.
- 2.8 Alergia a los frutos secos.
- 2.9 Menús para intolerancias alimentarias.
- 2.10 Intolerancia a la lactosa.
- 2.11 Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.
- 2.12 Intolerancia a la fructosa y sorbitol.
- 2.13 Recetas y consejos fáciles para alérgicos.

3 Casos prácticos

- 3.1 El caso de una heladería.

- 3.2 El caso de una pizzería.
- 3.3 Venta de comida preparada.
- 3.4 Restaurante de tapas.
- 3.5 Menú hospitalario.
- 3.6 Multialergia alimentaria. El caso de un centro escolar
- 3.7 Producción segura de dietas para alergias e intolerancias alimentarias en restauración colectiva

4 Consideraciones generales

- 4.1 Instalaciones
- 4.2 Equipamiento.
- 4.3 Producción, diferencias del procesado en frío y en caliente

5 Programas A.P.P.C.C.

- 5.1 Los prerrequisitos
- 5.2 Los siete principios del A.P.P.C.C

6 El etiquetado. Novedades legislativas

- 6.1 Importancia del etiquetado.
- 6.2 Normativa vigente.
- 6.3 Novedades legislativas. Directivas de la UE