



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (50h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, 30 de noviembre de 2017

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (50h)

MÓDULO 1: REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

Unidad 1. Fundamentos de las reacciones adversas a los alimentos

1. Reacciones adversas a los alimentos. Definición
2. Reacciones tóxicas
3. Reacciones no tóxicas
4. Alergia alimentaria
5. Intolerancia alimentaria
6. Enfermedad celiaca

Unidad 2. Alergias alimentarias

1. Principales alimentos responsables de alergias alimentarias
2. Alergia a la leche de vaca
3. Alergia al huevo
4. Alergia al pescado y al *anisakis*
5. Alergia al marisco
6. Alergia a las legumbres
7. Alergia a los frutos secos
8. Alergia a las frutas y verduras
9. Alergia a los cereales

Unidad 3. Intolerancia a la lactosa

1. Intolerancia a la lactosa. Definición
2. Tipos de intolerancia a la lactosa
3. Prevalencia de la intolerancia a la lactosa
4. Complicaciones de la intolerancia a la lactosa
5. Tratamiento de la intolerancia a la lactosa

Unidad 4. Enfermedad celiaca

1. La enfermedad celiaca. Definición
2. Historia de la enfermedad celiaca
3. Epidemiología
4. Causas y mecanismos de la enfermedad celiaca
5. Clínica de la enfermedad celiaca
6. Complicaciones de la enfermedad celiaca
7. Tratamiento de la enfermedad celiaca

MÓDULO 2: BASES DE LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Unidad 1. Legislación sobre alérgenos

1. Base normativa para el control de alérgenos
2. Legislación horizontal
3. Legislación vertical

Unidad 2. Plan de control de alérgenos

1. Aspectos generales del plan de control de alérgenos
2. Desarrollo del plan de control de alérgenos
3. Recepción de materias primas
4. Almacenamiento
5. Elaboración del producto
6. Verificación y seguimiento para la mejora continua
7. Responsables del plan de control de alérgenos

