



Curso Online de Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Conocimientos y herramientas para gestionar la producción de alimentos que puedan contener alérgenos y compuestos tóxicos y disminuir el riesgo para el consumidor.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Presentación

El crecimiento acelerado de la población ha causado un aumento de personas con intolerancias, alergias e intoxicaciones cuando consumen alimentos, por lo que el manejo de éstos en la industria alimentaria es fundamental para garantizar la seguridad de los consumidores.

Aunque se han estudiado ampliamente los alérgenos y los compuestos a los que son intolerantes una buena parte de la población, así como los compuestos tóxicos en alimentos, todavía no se conocen los riesgos y los efectos que pueden causar ya que la sintomatología es muy variada.

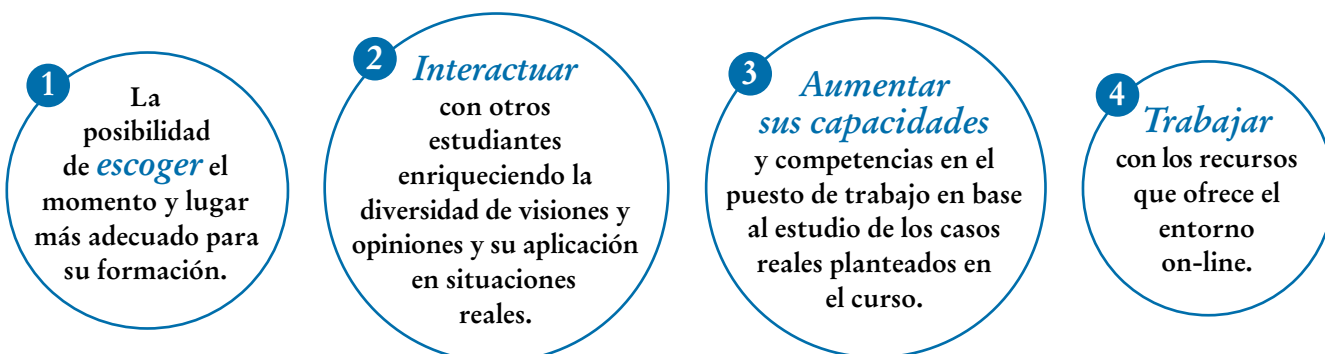
A pesar de que actualmente hay diferentes legislaciones y sistemas de control de calidad en la producción de alimentos, las fuentes de contaminación y los procesos de diagnóstico y eliminación son variados. Es por esto por lo que es importante conocer los componentes, origen de los ingredientes y posible contaminación incluidos en los alimentos mediante su descripción adecuada en la etiqueta para así informar a los consumidores acerca de lo que consumen.

Con este curso aprenderemos a gestionar la producción de aquellos alimentos que pueden contener alérgenos y compuestos tóxicos mediante su reconocimiento y manejo para así disminuir el riesgo para el consumidor.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Objetivos del curso:

- Qué información debe contener un plan de control y manejo de alérgenos.
- Identificar las fases que encontramos en el manejo y la disminución de riesgo de la inclusión de alérgenos en la producción de alimentos.
- La definición de alergia alimentaria, sus características así como su clasificación.
- Conocer las diferentes pruebas que nos ayudan a diagnosticar las reacciones adversas a alimentos.
- Conocer las diferentes reglamentaciones que existen en materia de control y manejo de alérgenos en alimentos.
- Conocer la información que debe contener el etiquetado de productos envasados y no envasados.
- Desarrollar un programa de control de calidad en la industria alimentaria.
- Identificar y aplicar de forma adecuada la terminología y fundamentos de la toxicología alimentaria.
- Saber cómo clasificar los compuestos tóxicos presentes en alimentos.
- Conocer los diferentes compuestos tóxicos en alimentos, así como su composición y características intrínsecas.

“ Este curso le proporciona una ayuda práctica en la gestión de los alérgenos alimentarios, sus planes de control, manejo de los mismos y evaluación de los riesgos”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como a todos aquellos técnicos relacionados con el manejo y la gestión de los alérgenos y compuestos tóxicos de los alimentos que producen.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

7 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Fundamento de alergias e intolerancias en alimentos

6 horas

- 1.1. Definición de alergia y alérgeno.
- 1.2. La clínica de las alergias alimentarias.
- 1.3. Alimentos que contienen alérgenos:
 - 1.3.1. Leche.
 - 1.3.2. Huevo.
 - 1.3.3. Soja.
 - 1.3.4. Cacahuets y nueces.
 - 1.3.5. Pescados y mariscos.
 - 1.3.6. Cereales.
 - 1.3.7. Ajonjolí y mostaza.
- 1.4. Definición de intolerancia alimentaria:
 - 1.4.1. Intolerancia a la lactosa.
 - 1.4.2. Intolerancia al gluten.
- 1.5. La clínica de la intolerancia alimentaria.
- 1.6. Reacción ocupacional a alérgenos alimentarios.

MÓDULO 2. Diagnóstico de reacciones adversas a alimentos

6 horas

El diagnóstico de las alergias ha sido de gran importancia en la investigación clínica para incrementar los conocimientos que se poseen en el área. Aunque la población de personas alérgicas ha aumentado en los últimos años debido al consumo de productos procesados, no se cuentan con datos precisos ni del número total de personas que tienen alguna intolerancia, ni de la especificidad de los alimentos a los que son intolerantes.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Diagnóstico in vitro:
 - 2.2.1. Diagnóstico in vivo:
 - 2.2.1.1. Prueba de punción cutánea.
 - 2.2.1.2. Provocación oral alimentaria.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

2.2.1.3. Dietas de eliminación.

2.2.1.4. Parche atópico.

2.3. Métodos alternativos:

2.3.1. Prueba de antígeno anticuerpo leucocitario.

2.3.2. Prueba de eliminación alérgica de Namburipad.

2.3.3. Prueba de liberación de histamina por basófilos/leucocitos.

2.3.4. Prueba citotóxica.

2.3.5. Prueba electrodérmica o Vegatest.

MÓDULO 3. Gestión de alérgenos en la producción de alimentos

6 horas

Es necesario e importante que cada empresa cuente y aplique un plan de control o manejo de alérgenos poniendo por delante la salud y preferencia de los consumidores. Este plan de control debería incluir cada parte del proceso de producción desde la materia prima hasta el empaçado y venta del producto final, así como mantener a los alérgenos aislados de los demás productos usados.

3.1. Introducción.

3.2. Alérgenos en materia prima.

3.3. Alérgenos en la formulación de productos.

3.4. Alérgenos en el proceso de producción:

3.4.1. Equipo y proceso.

3.4.2. Personal y capacitación.

3.4.3. Limpieza.

MÓDULO 4. Etiquetado y legislación

6 horas

El etiquetado de alimentos es la forma en la que las empresas se comunican con el consumidor a quienes va dirigido su producto. Describen las especificaciones del producto (denominación, marca, peso, uso preferente, listado de ingredientes) y permiten conocer el origen de los alimentos que se consumen, así como la forma de conservación del producto garantizando la seguridad y adecuada información hacia la población.

4.1. Introducción.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

- 4.2. Etiquetado de alimentos envasados.
- 4.3. Etiquetado de alimentos no envasados.
- 4.4. Menciones obligatorias y carta de garantía.
- 4.5. Legislación.

MÓDULO 5. Toxicología alimentaria

6 horas

La toxicología es el estudio de los componentes tóxicos o venenos naturales o sintéticos y los efectos que éstos tienen sobre el cuerpo. En el caso específico de la toxicología alimentaria, es el efecto de los compuestos que se encuentran en los alimentos sobre el organismo.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Conceptos básicos de toxicología alimentaria.
- 5.3. Interacción entre compuestos tóxicos.
- 5.4. Clasificación de compuestos tóxicos en alimentos.
- 5.5. Clínica de la intoxicación alimentaria:
 - 5.5.1. Toxicocinética:
 - 5.5.1.1. Absorción.
 - 5.5.1.2. Distribución.
 - 5.5.1.3. Biotransformación.
 - 5.5.1.4. Bioacumulación.
 - 5.5.1.5. Excreción.
 - 5.5.2. Mecanismo de acción de los tóxicos.
- 5.6. Determinación de compuestos tóxicos en alimentos:
 - 5.6.1. Toma de muestra.
 - 5.6.2. Separación y purificación de la muestra.
 - 5.6.3. Elección de la técnica analítica.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

MÓDULO 6. Compuestos tóxicos en alimentos

12 horas

Los alimentos están compuestos principalmente de nutrientes clasificados en macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas, lípidos) y micronutrientes (vitaminas y minerales), compuestos naturales y compuestos tóxicos.

Cada compuesto tiene diferentes características y propiedades, así como toxicidad, por lo que cuando son ingeridos en grandes cantidades pueden generar daños a la población.

6.1. Introducción.

6.2. Tóxicos en alimentos de origen animal:

6.2.1. Ácidos biliares.

6.2.2. Priones.

6.3. Toxinas naturales encontradas en alimentos marinos:

6.3.1. Tetrodoxina.

6.3.2. Envenenamiento paralítico por mariscos.

6.3.3. Ciguatera.

6.3.4. Envenenamiento neurotóxico por mariscos.

6.3.5. Envenenamiento amnésico.

6.3.6. Envenenamiento por escombroides.

6.4. Fitotoxinas:

6.4.1. Glucósidos cianógenos.

6.4.2. Lectinas.

6.4.3. Aminas vasoactivas.

6.4.4. Caféina.

6.4.5. Fitoalexinas.

6.5. Micotoxinas:

6.5.1. Ergotamina y alcaloides de Ergot.

6.5.2. Tricotecenos.

6.5.3. Fumonisinias.

6.5.4. Aflatoxinas.

6.6. Tóxicos de desechos industriales:

6.6.1. Bisfenilos policlorados (BPCs).

6.6.2. Dibenzo p-dioxinas policlorinadas (DDPCs).

6.7. Metales pesados:

6.7.1. Arsénico.

6.7.2. Plomo.

6.7.3. Mercurio.

6.8. Pesticidas:

6.8.1. Insecticidas.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

6.8.2. Herbicidas:

6.8.2.1. Ésteres de ácido clorofenoxi.

6.9. Aditivos alimentarios:

6.9.1. Conservadores:

6.9.1.1. Benzoato de sodio.

6.9.1.2. Sorbato de potasio.

6.9.1.3. Peróxido de hidrógeno.

6.9.2. Antioxidantes:

6.9.2.1. Ácido ascórbico.

6.9.2.2. α -tocoferol.

6.9.2.3. Propil galato.

6.9.2.4. Hidroxitolueno butilado e hidroxianisol butilado.

6.9.3. Edulcorantes:

6.9.3.1. Sacarina.

6.9.3.2. Ciclamato de sodio.

6.9.4. Colorantes:

6.9.4.1. Amaranto.

6.9.4.2. Tartrazina.

6.9.5. Saborizantes:

6.9.5.1. Metil antranilato.

6.9.5.2. Safrol.

6.9.5.3. Diacetil.

6.10. Tóxicos durante el procesamiento de alimentos:

6.10.1. Hidrocarburos policíclicos aromáticos (HPA).

6.10.2. Productos de la reacción de Maillard.

6.10.3. Aminas policíclicas aromáticas.

6.10.4. Nitrosaminas.

6.10.5. Acrilamida.

MÓDULO 7. Gestión de compuestos tóxicos en la industria alimentaria

8 horas

7.1. Introducción.

7.2. Evaluación de riesgos:

7.2.1. Identificación del peligro.

7.2.2. Caracterización del peligro.

7.2.3. Análisis de la exposición.

7.2.4. Caracterización del riesgo.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

7.3. Control de calidad para la industria alimentaria:

- 7.3.1. Especificación de los ingredientes.
- 7.3.2. Proveedores aprobados.
- 7.3.3. Fórmula estandarizada del producto.
- 7.3.4. Estándar del producto.
- 7.3.5. Procedimiento de producto.

7.4. Sistema HACCP:

- 7.4.1. Realizar análisis de peligros.
- 7.4.2. Determinación de puntos críticos de control.
- 7.4.3. Establecer límites críticos.
- 7.4.4. Establecer un sistema de vigilancia.
- 7.4.5. Establecimiento de medidas correctivas.
- 7.4.6. Comprobar si el sistema HACCP funciona.
- 7.4.7. Establecer un sistema de documentación y registro.

7.5. Especificaciones de envase y etiqueta.

7.6. Programa de limpieza y santización.

7.7. Buenas Prácticas de Manufactura (GMP's).

7.8. Programa de retiro de productos.

7.9. Legislación.

Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria

Autor



Teresa Cerón

Química Farmacéutica con Doctorado en Ciencias de los Alimentos y trabajos de investigación en desarrollo de nuevos productos y conservación de alimentos. Diplomada en Gestión de la Innovación en el Sector Agroalimentario con Certificación por parte de la Food Safety Preventive Controls Alliance como Individuo Calificado en Controles Preventivos de Alimentos.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

