

SOLUCIONES

Control de alérgenos e intolerancia alimentaria



SANP008PO




Sanidad



50 horas de formación

editorial **cep**



**SOLUCIONES
TEST**

Soluciones Tema 1

La alergia a los alimentos

1. a) Linfocitos B
2. c) Mayores y menores
3. a) Tóxico preexistente
4. b) Hábitos de alimentación
5. b) Algunas bacterias marinas, tras un fallo inmunológico en el pez que las ha ingerido
6. b) El huevo
7. c) IA tóxicas, IA farmacológicas, IA metabólicas e IA idiosincrásicas
8. c) Los órganos linfoides
9. c) El sistema inmune produce una respuesta de anticuerpo IgE que combaten contra lo que él considera como nocivo para la salud del individuo
10. a) Animal

Soluciones Tema 2

Principales alimentos que producen alergia e intolerancia en España

1. b) Huevo
2. b) La gadiforme
3. c) Descenso de la ingesta de productos vegetales ricos en antioxidantes
4. a) 12-14 % de las alergias en adultos en España
5. a) El arroz
6. d) La primera infancia
7. b) El apio
8. a) El ovomucoide
9. a) El melocotón
10. d) Los crustáceos

Soluciones Tema 3

Reacciones adversas a los alimentos

1. b) Cutáneo
2. c) A enfermedades inflamatorias intestinales
3. b) Eccema
4. b) El primer año de vida
5. d) Frutos secos, pescado y marisco
6. a) A la cuarta parte de los niños menores de 3 años
7. b) Los refrescos
8. a) Las primeras 24 horas de vida
9. c) 25-30 años
10. a) Leche de vaca, huevo y pescado

Soluciones Tema 4

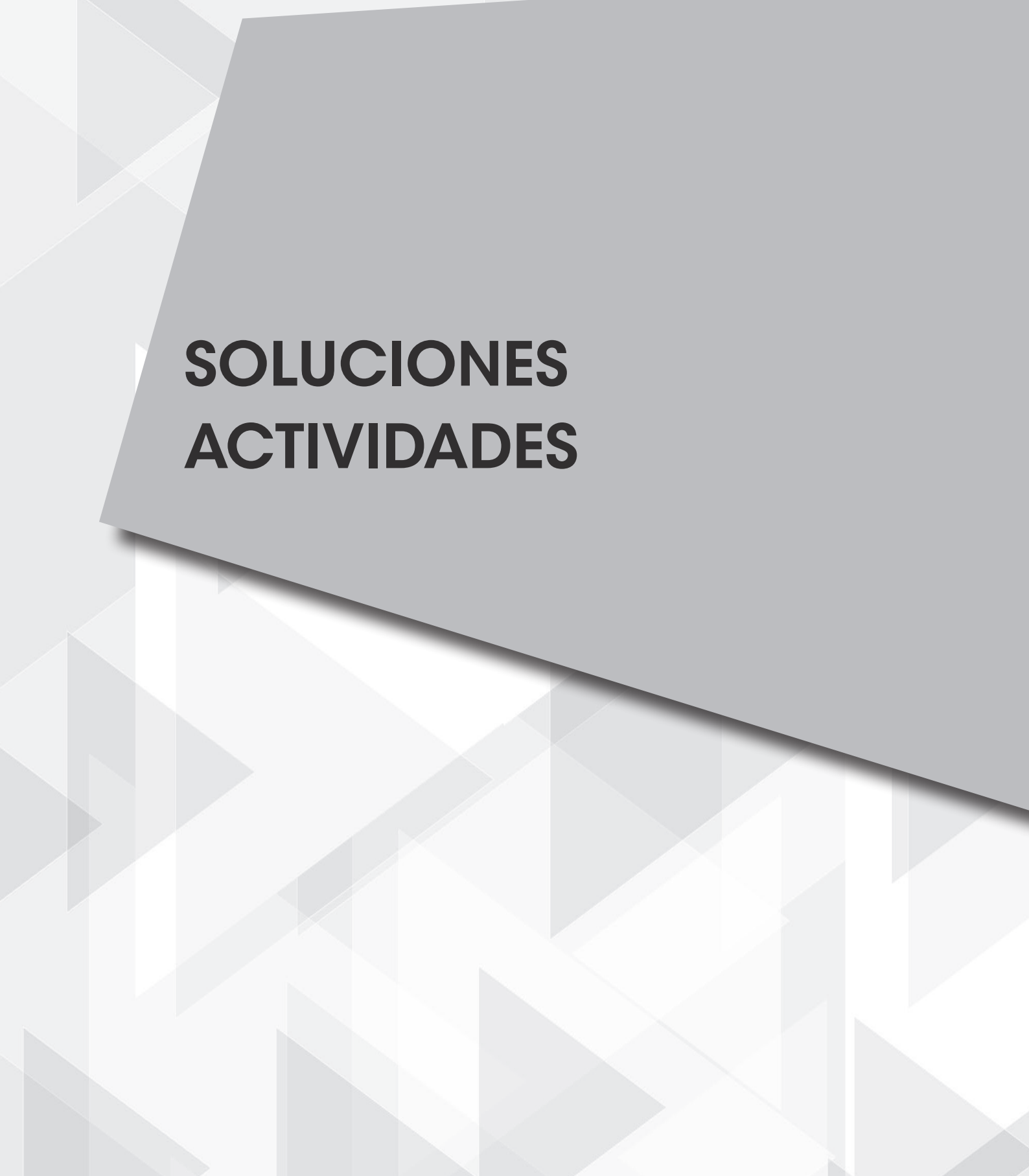
Legislación

1. c) Igual o superior a 0,9 mm
2. a) Proteger al consumidor de adulteraciones
3. d) La fecha de caducidad
4. b) 1169/2011
5. a) En el exterior del envase
6. c) Los que se ofrecen en las máquinas expendedoras
7. b) Los operarios de empresas alimentarias
8. b) Ingestas de referencia
9. a) Vinagres
10. c) Su denominación jurídica

Soluciones Tema 5

Métodos de análisis

1. b) Sistema APPCC
2. d) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
3. d) Tampón carbonato con pH 9,6 para diluir el antígeno o anticuerpo
4. b) El proceso de análisis del riesgo
5. b) La PCR
6. d) Establecer un sistema de vigilancia para asegurar que el PCC esté bajo control
7. d) Hoja de Trabajo del Plan APPCC
8. b) El Reglamento (CE) 178/2002
9. a) Describir el producto
10. b) El criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase



**SOLUCIONES
ACTIVIDADES**

Soluciones Tema 1

El marketing en la actividad económica

1.

- Reacciones adversas tóxicas
- Reacciones adversas no tóxicas

2.

Insecticidas	Agentes químicos añadidos
Shigella	Agentes contaminantes naturales
Latirógenos	Agentes tóxicos preexistentes
Intoxicaciones histamínicas	Agentes tóxicos naturales generados

3.

- Déficit enzimático
- Defectos metabólicos

4.

Urticaria	Reacción alérgica
Fabismo	Reacción intolerancia
Latirismo	Reacción tóxica
Enfermedad de Graves	Reacción hormonal

5.

- Síntomas en 12-24 horas
- Muy comunes.
- La reacción más frecuente es la anafilaxia.

Soluciones Tema 2

Principales alimentos que producen alergia e intolerancia en España

1.

- Intolerancia al gluten
- Intolerancia a la fructosa
- Intolerancia a la sacarosa

2.

Alergia a las gramíneas	Alergia y/o intolerancia al tomate, cacahuete, frutas rosáceas, melón y sandía
Alergia a la artemisa	Alergia y/o intolerancia a las frutas rosáceas, semillas de girasol, miel y alimentos vegetales en general
Alergia al plantago	Alergia y/o intolerancia al melón
Alergia al plátano de sombra	Alergia y/o intolerancia a la avellana, cacahuete, plátano, manzana, apio, maíz, garbanzo y lechuga

3.

- Ingestión de dosis elevadas de gluten
- Introducción temprana de los cereales con gluten en la dieta de personas susceptibles

4.

- Formas no clásicas
- Formas silentes
- Formas latentes

5.

- Biopsia intestinal
- Test de intolerancia a la lactosa
- Test de hidrógeno espirado

Soluciones Tema 3

Reacciones adversas a los alimentos

1.

Síndrome de alergia oral	Gastrointestinal
Rashmorbiliformes	Cutáneo
Hemosiderosis	Respiratorio
Shock anafiláctico	Generalizado

2.

Polen de abedul	Albaricoque
Polen del olivo	Melocotón
Polen de gramíneas	Tomate
Polen del plátano de sombra	Avellana

3.

- a) Encurtidos
- b) Guacamole
- c) Sopas de sobre

4.

- a) Maduración intestinal
- d) Mejor regulación del proceso de absorción intestinal

5.

- Prick test y RAST
- Endoscopia con biopsia
- Pruebas de provocación oral

Soluciones Tema 4

Legislación

1.

- Lista de ingredientes
- Denominación del alimento
- Fecha de duración mínima

2.

- La sal
- El agua embotellada

3.

- Lista de ingredientes
- Información nutricional

4.

Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasados	Envasado en atmósfera protectora
Alimentos con aspartamo	Contienen una fuente de fenilalanina
Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes	Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes
Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico	Contienen regaliz

5.

- A la denominación del alimento
- A la fecha de caducidad
- A todos los ingredientes que pueda ser posibles alérgenos

Soluciones Tema 5

Métodos de análisis

1.

Sistema APPCC	Método que permite identificar, valorar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
Plan APPCC	Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema APPCC, de tal forma que su cumplimiento certifica el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en la cadena alimentaria considerada.
PCC	Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para notificar o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Diagrama de flujo	Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

2.

- Biológico
- Físico

3.

- Un especialista del producto
- Microbiólogos
- Secretario técnico

4.

Principio 2	Determinar los puntos de control críticos (PCC).
Principio 5	Establecer las medidas correctoras que habrán de adoptarse cuando la vigilancia indique que un determinado PCC no está bajo control.
Principio 7	Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos, y los registros apropiados a estos principios y a su aplicación.
Principio 3	Establecer límites críticos que deberán alcanzarse para asegurar que el PCC esté bajo control.
Principio 1	Realizar un análisis de peligros.
Principio 4	Establecer un sistema de vigilancia para asegurar que el PCC esté bajo control.
Principio 6	Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios, para comprobar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.