	Reacciones alérgicas por alimentos	CODIGO	CCP-012
		VERSIÓN	1

Alérgeno

Es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica. En algunas personas, el sistema inmunitario considera a los alérgenos como "extraños" o "peligrosos". Como resultado, el sistema inmunitario reacciona haciendo un anticuerpo llamado IgE para defenderse en contra del alérgeno. Esta reacción provoca los síntomas de alergia.

Información

Los alérgenos comunes incluyen:

- Caspa y proteínas de animales
- Polvo
- Medicamentos (como antibióticos o medicamentos que se aplican sobre la piel)
- Alimentos (como huevo, maní, leche, nueces, soya, pescado, carne de animal y trigo)
- Esporas fúngicas
- Heces de insectos y ácaros
- Piquetes y mordeduras de insectos (su veneno)
- Látex de hule natural
- Polen

Elaboro:	Aprobó:	Última Actualización:
Ma. ANGÉLICA MARTÍNEZ G Mic. Industrial P.U.J	**ALDEMAR MONCADA MESA** Represéntate Legal	18/12/2019

Mi Vaka Restaurante	**Reacciones alérgicas por alimentos**	CODIGO	CCP-012
		VERSIÓN	1



¿Cuáles con los principales alérgenos alimentarios?

Aunque existen más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas a las personas con alergias a los alimentos, la ley identifica a los ocho alimentos alérgenos más comunes. Estos dan cuenta del 90 por ciento de las reacciones alérgicas y constituyen la fuente de los que se derivan muchos otros ingredientes.

Los ocho alimentos identificados por la ley son:

Leche
Huevos
Pescado (por ejemplo, perca, lenguado, bacalao)
Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones)
Frutos secos (por ejemplo, almendras, nueces, pacanas)
Maní/Cacahuate
Trigo
Soya
Estos ocho alimentos y cualquier ingrediente que contenga proteínas derivadas de uno o más de ellos, se encuentran designados en la ley FALCPA como los principales alérgenos alimentarios.

Cómo se deben detallar los principales alérgenos alimentarios:

La ley exige que las etiquetas de los alimentos identifiquen los nombres de las fuentes alimentarias de todos los principales alérgenos alimentarios que se utilizaron para fabricar

el producto. Este requisito se cumple si el nombre común de un ingrediente (por ejemplo, suero de leche), que es uno de los principales alérgenos alimentarios, identifica el nombre de la fuente del alérgeno (por ejemplo, leche). De lo contrario, el nombre de la fuente alimentaria se debe indicar como mínimo una vez en la etiqueta del alimento en una de las dos siguientes formas.
Debe aparecer el nombre de la fuente alimentaria de un alérgeno alimentario principal:

- entre paréntesis, después del nombre del ingrediente

Ejemplos: lecitina (soya), harina (trigo),y suero (leche)

- inmediatamente después de o junto a la lista de ingredientes en una declaración que diga “contiene”

Ejemplo: Contiene trigo, leche y soya.

Cómo reconocer los síntomas

Los síntomas de las alergias a los alimentos aparecen generalmente a los pocos minutos o dentro de las dos horas desde que una persona ha ingerido alimentos a los cuales es alérgica.

- Urticarias
- Piel colorada o sarpullido
- Sensación de hormigueo o comezón en la boca
- Inflamación de la cara, lengua o labios
- Vómitos o diarrea
- Calambres abdominales
- Tos o silbidos al respirar
- Mareo o aturdimiento
- Inflamación de la garganta y cuerdas vocales
- Dificultad para respirar
- Pérdida de conciencia

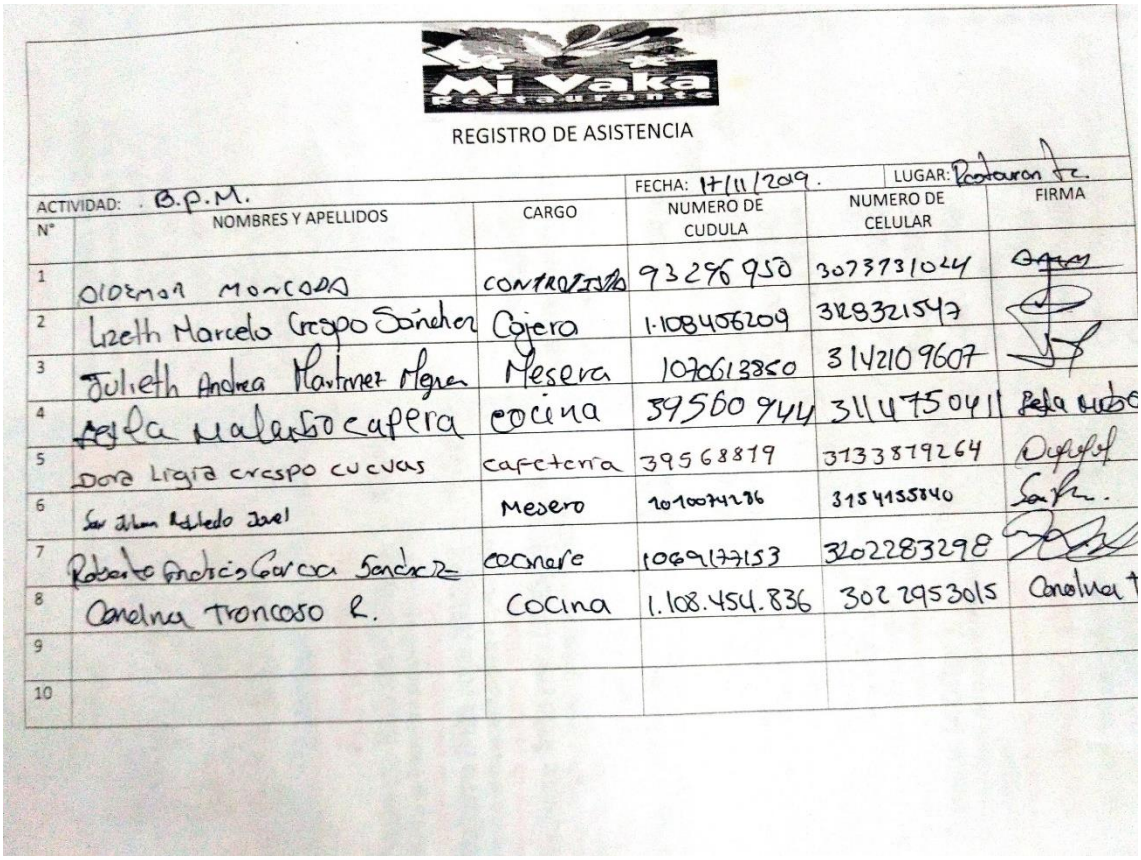
Información sobre otros alérgenos Además, las personas podrían ser alérgicas y tener reacciones graves a alimentos distintos a los ocho alimentos identificados por la ley. Por lo tanto, asegúrese de leer cuidadosamente la lista de ingredientes de la etiqueta de los alimentos para evitar los alérgenos que lo afectan a usted.

La cruda realidad: Las alergias graves a los alimentos pueden representar un riesgo vital

Después de ingerir un alérgeno alimentario, una persona con alergia puede experimentar una reacción alérgica de riesgo vital grave, llamada anafilaxis.

Esto puede llevar a:

- la constricción de las vías respiratorias en los pulmones;
- la disminución grave de la presión arterial y shock (“shock anafiláctico”);
- la asfixia por inflamación de la garganta.

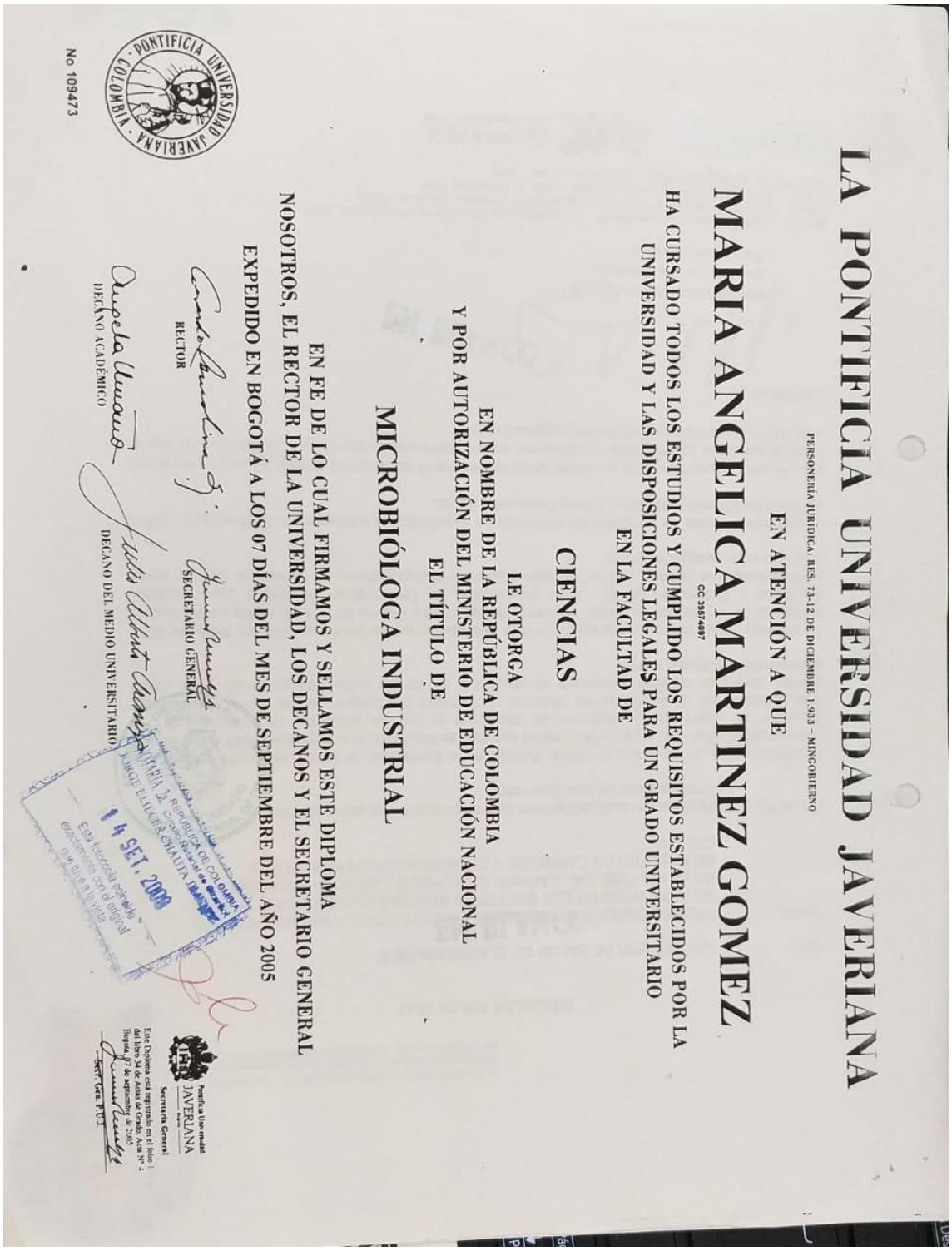


REGISTRO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: B.P.M. FECHA: 17/11/2019. LUGAR: Restaurante

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	NUMERO DE CUDULA	NUMERO DE CELULAR	FIRMA
1	Aldemar Moncada	Contratista	93296950	3073731024	
2	Lizeth Marcela Crespo Sánchez	Cajera	1.108406209	3128321547	
3	Julieth Andrea Martinez Mejia	Mesera	1070613850	3142109607	
4	Angela Malambo Cabrera	cocina	39560944	3114750411	
5	Dora Ligia crespo cuevas	cafeteria	39568819	3133879264	
6	[illegible]	Mesero	1010074286	3154155840	
7	Roberto Andres Garcia Sanchez	cocinero	1069177153	3202283298	
8	Carolina Troncoso R.	Cocina	1.108.454.836	3022953015	
9					
10					

Mi Vaka Restaurante	**Reacciones alérgicas por alimentos**	CODIGO	CCP-012
		VERSIÓN	1



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

PERSONERÍA JURÍDICA: RES. 73-12 DE DICIEMBRE 1.933 – MINGOBIERNO

EN ATENCIÓN A QUE

MARIA ANGELICA MARTINEZ GOMEZ

CC 39574097

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA

EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

EL TÍTULO DE

MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA

NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL

EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 07 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2005

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO ACADÉMICO

DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA COLOMBIA

No 109473

Elaboro:	Aprobó:	Última Actualización:
Ma. ANGÉLICA MARTÍNEZ G Mic. Industrial P.U.J	**ALDEMAR MONCADA MESA** Represéntate Legal	18/12/2019