

# Plan de formación del curso Alérgenos e Intolerancias en la Industria Alimentaria

---

## **Duración:**

- 56 horas.

## **Modalidad:**

- Curso Online.

## **Dirigido a:**

Todas las personas implicadas en el proceso de manipulación de alimentos tanto el sector de la restauración (bares, comedores, colegios, hoteles, hospitales y restaurantes,...) como los comercios que venden productos a granel (hornos, pastelerías, tiendas de chucherías, pescaderías,...) que deberán facilitar esta información.

## **Objetivos:**

Entender las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias y la posible consecuencia de su presencia accidental o no declarada en los productos.

Conocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias.

Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos.

Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento, incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas que sufran una alergia/intolerancia alimentaria y prevenir contaminaciones cruzadas.

Conocer las obligaciones y sanciones a las que se enfrentan los establecimientos que no cumplan con el reglamento europeo 1169/2011.

## **Metodología:**

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación, diploma o certificado será entregado en mano o enviado por correo ordinario una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

El control del seguimiento de las acciones formativas que lleven a cabo los alumnos será gestionado por parte de los tutores a través de varias vías de comunicación (chat, teléfono, e-mail y foros).

## **Contenidos:**

*Unidad 1: Introducción*

*Unidad 2: ¿Qué es la Alergia?*

*Unidad 3: ¿Cómo se Manifiesta la Alergia a los Alimentos?*

*Unidad 4: ¿Cómo se Diagnostica la Alergia a los Alimentos?*

*Unidad 5: ¿Qué Alimentos son los Principales Causantes de las Reacciones Alérgicas?*

*Unidad 6: Alergia al Látex*

*Unidad 7: Procesos de gestión del riesgo*

- Anexo 1

*Unidad 8: Limpieza y Validación de la Limpieza*

- Anexo 2

*Unidad 9: Métodos Analíticos y su Aplicación*

- Anexo 3

*Unidad 10: Principios Básicos de la Gestión del Riesgo*

- Anexo 4
- Anexo 5