

Formación a distancia

Industrias alimentarias
Alergias e
intolerancias
alimentarias

academia
el futuro
centros de formación



Objetivos del curso

El objetivo principal del curso **Alergias e intolerancias alimentarias** consiste en ofrecer una visión global en el conocimiento y gestión de las alergias alimentarias, además de esto, el alumno al finalizar el curso, podrá:

- Identificar las principales alergias alimentarias y alérgenos ocultos presentes en los alimentos.
- Evitar contaminaciones externas a través de manipulaciones incorrectas o contacto con otros productos que contengan alérgenos.
- Analizar los alimentos más comunes implicados en las alergias e intolerancias alimentarias.
- Comprender el etiquetado de los alimentos y productos alimenticios.
- Conocer las buenas prácticas de manipulación en la gestión de los alérgenos y el gluten según actividad.



La educación a distancia

Tras 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos a distancia de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.
- Para quienes la tecnología es una barrera y prefieren ir a su propio ritmo con el manual formativo en papel como guía de la formación.

Curso 100% bonificable

El importe de este curso puede ser totalmente bonificable por la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo.



Dirigido a

Este curso está dirigido a profesionales que trabajen en restaurantes, bares, cafeterías, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y el material didáctico consta de:

- **Maletín, bolígrafo y bloc de notas**
- **Manual del alumno**
Este manual corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 6 temas de que consta el curso de ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- **Tutorías personalizadas**
Cada curso cuenta con un tutor especializado que resolverá las dudas del alumno que podrá ponerse en contacto con él a través de varios medios, contando para ello con un amplio horario de tutorías y consultas.
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

TEMA 1. LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. ALERGIA AL LÁTEX

1. Introducción.
2. Definiciones.
3. Sintomatología.
4. Tipos de reacciones alérgicas a alimentos.
5. Prevalencia de la alergia a alimentos.
6. Marcha alérgica.
7. Alimentos que provocan alergia.
8. Alergia al látex.
 01. Sintomatología.
 02. Diagnóstico, tratamiento y prevención.
 03. Recomendación de no usar látex en la industria alimentaria.
 04. Materiales sustitutivos al látex.
 05. Legislación.

TEMA 2. ALIMENTOS MÁS COMUNES IMPLICADOS EN LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Introducción.
2. Alérgenos de origen vegetal.
 01. Frutas.
 02. Frutos secos.
 03. Hortalizas.
 04. Legumbres.
 05. Cereales.
 - Celiaquía.
 06. Especias.
3. Alérgenos de origen animal.
 01. Marisco.
 02. Huevos.
 03. Leche de vaca.
 04. Pescado.
 05. Otros.
 - Carne.
 - Ácaros.
 - Residuos.
 - Alimentos modificados genéticamente.

- Reactividad cruzada entre alérgenos.
 - Aditivos.
4. Introducción de alimentos progresivamente en la infancia según su grado de alergenidad.

TEMA 3. REGLAMENTO 1169/2011 - PARTE 1 - ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ETIQUETADO DE LOS MISMOS

1. Introducción.
2. Definiciones generales.
3. Legislación sobre el etiquetado de los alimentos o productos alimenticios envasados.
4. Principios generales de la información alimentaria y del etiquetado de alimentos.
 01. Información alimentaria obligatoria del etiquetado.
 - Denominación del alimento.
 - Lista de ingredientes.
 - Cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
 - Cantidad neta de los ingredientes.
 - Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad y fecha de congelación.
 - Condiciones de utilización y/o conservación.
 - Identificación de la empresa.
 - Lugar de origen o procedencia.
 - Modo de empleo.
 - Grado alcohólico volumétrico adquirido.
5. Anexo: definiciones específicas.

TEMA 4. REGLAMENTO 1169/2011 - PARTE 2 - ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS, ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Introducción.
2. Legislación.
3. Definiciones.
4. Menciones voluntarias y obligatorias en la información nutricional.
 01. Valor energético. Cálculo.
 02. Expresión.
 03. Presentación.
 04. Excepciones.

5. Etiquetado de sustancias que provocan alergias e intolerancias.
 01. Antecedentes.
 02. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
 03. Presentación del etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
 04. Cómo leer las etiquetas de los alimentos o productos alimenticios en relación con las alergias y/o intolerancias alimentarias.
6. 4.6 Legislación en relación al gluten.
 01. Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones.
 02. Requisitos adicionales para los alimentos que contienen avena.
 03. Pictogramas utilizados en productos elaborados específicamente para celíacos.
7. Aditivos alimentarios y enzimas alimentarios.
8. Aromas.
9. Información alimentaria en alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
 01. Requisitos de la información alimentaria obligatoria.
 02. Declaración de alérgenos.
 03. Disponibilidad y colocación.
 04. Presentación.
 05. Requisitos de la información alimentaria voluntaria.
 06. Productos congelados sin envasar.
10. Venta a distancia.
11. Responsabilidades de los operadores.
12. Lengua en la información alimentaria obligatoria a nivel nacional.
13. Legislación sobre la autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
14. Anexo I: Reglamentación técnico-sanitaria propia sobre envasado, etiquetado, presentación y publicidad en materia de bebidas refrescantes.
15. Anexo II: Etiquetado de alimentos con producción especial.

TEMA 5. FUENTES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS PARA LA SUPLEMENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES PERDIDOS A CAUSA DE LAS DIETAS DE EXCLUSIÓN

1. Introducción.
2. Establecimiento de una dieta de exclusión.
3. Problemas debidos a la dieta de exclusión.
 01. Problemas nutricionales.
 02. Problemas de cumplimiento.

- 03. Problemas psicosociales.
- 04. Problemas debidos a la reintroducción de un alimento que había sido eliminado.
- 4. Dieta de sustitución.
 - 01. Productos sustitutivos para alérgicos a alimentos.
 - 02. Fuentes alternativas de sustancias nutritivas perdidas mediante la dieta de exclusión.
 - 03. Raciones sustitutivas para alérgicos a alimentos.
 - 04. Alimentos aconsejados, alternativos, permitidos y limitados.

TEMA 6. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS Y EL GLUTEN SEGÚN ACTIVIDAD

- 1. Introducción.
- 2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- 3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos en la restauración colectiva.
 - 01. Elaboración de menús.
 - 02. Proveedores.
 - 03. Recepción de materias primas.
 - 04. Almacenaje de materias primas.
 - 05. Preparación de las comidas.
 - 06. Trazabilidad desde el pedido al servicio.
 - 07. Servicio de comidas.
 - 08. Formación.
 - 09. Elaboración de fichas receta.
- 4. Ley de seguridad alimentaria y nutrición.
- 5. Buenas prácticas en relación al gluten.
 - 01. Características de una dieta sana y libre de gluten.
 - 02. Alimentos aconsejados.
 - 03. Alimentos permitidos (consumo moderado y ocasional).
 - 04. Alimentos a excluir de la dieta (según tolerancia individual).
 - 05. Técnicas culinarias.
- 6. Buenas prácticas en relación a los excipientes de los medicamentos.
 - 01. Excipientes e información que deben contener en el prospecto, la ficha técnica y el etiquetado de los medicamentos de uso humano.
- 7. Buenas prácticas en relación a los excipientes de los cosméticos.
- 8. Buenas prácticas en relación al material escolar.
- 9. Buenas prácticas en relación a los productos de limpieza.

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

