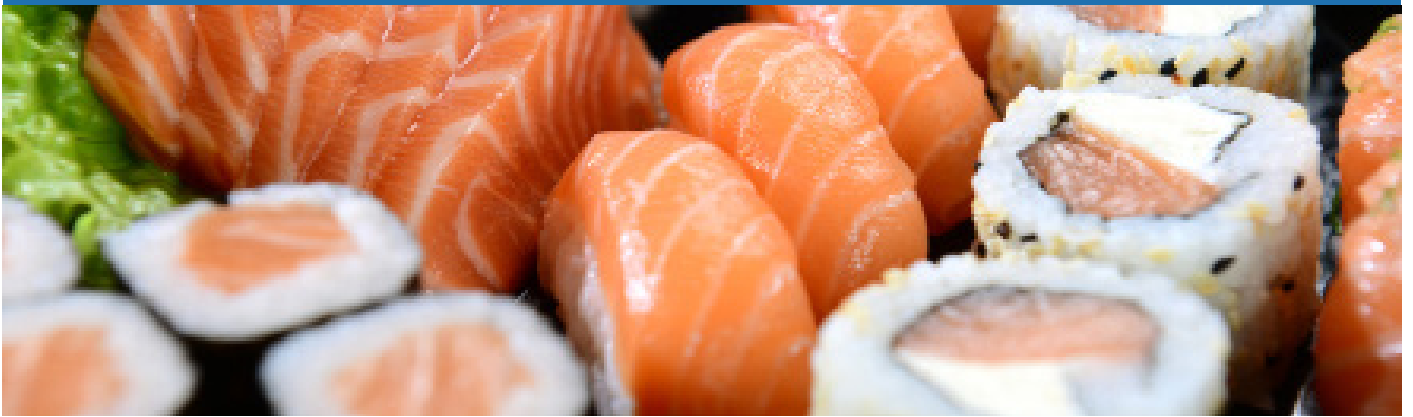




Oliver Rodés
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN PRESENCIAL

Alergias e intolerancias alimentarias

Teórico (3h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

Antoni Borrell
Boris De la fuente



Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria para productos que puedan causar alergias.

Puedes ampliar este curso con otros cursos online de:

Industria alimentaria. Higiene y manipulación (20h)

Food Defense (5h)

Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LA DIFERENCIA ENTRE ALERGIA E INXOTICACIÓN ALIMENTARIA
- > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO
- > ¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA? ¿CÓMO PREVENIRLA?
- > CONOCER EL PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
- > CONOCER LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DENTRO DE LA FÁBRICA
- > EMPRESAS DISTRIBUIDORAS. PARTICULARIDADES DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ELEMENTOS VÍA MERCADO, SUPERMERCADO Y RESTAURANTES
- > TIPOS DE ALERGIAS Y TRATAMIENTOS



Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

Módulo 01

Alergia e intolerancia

CONCEPTO DE ALERGIA

SÍNTOMAS

ALÉRGENOS MÁS HABITUALES:
LÁTEX Y ALIMENTOS

ALIMENTOS SUSTITUTIVOS

CONCEPTO DE INTOLERANCIA

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

INTOLERANCIA AL GLUTEN:
ENFERMEDAD CELÍACA

ALIMENTOS SUSTITUTIVOS

.....

Módulo 02

Legislación aplicable

REGLAMENTO (CE) 178/2002

REGLAMENTO (CE) 1169/2011

REAL DECRETO 126/2015

MENCIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS

.....

Módulo 03

Gestión de alérgenos alimentarios e intolerancias

MATERIAS PRIMAS

FORMULACIONES

INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROCESOS

LIMPIEZA

FORMACIÓN

DISTRIBUCIÓN

MERCADO

SUPERMERCADO

RESTAURANTE

CLIENTE

.....

Módulo 04

Análisis de etiquetas de diferentes alimentos

Información

INSCRIPCIONES

 formacion@oliver-rodes.com

 campus.oliver-rodes.com