



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 Analisis de etiquetas de diferentes alimentos

•••••

### Información

**INSCRIPCIONES** 



formacion@oliver-rodes.com



campus.oliver-rodes.com