

.....
**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

La hostelería es una actividad productiva que se ocupa de proporcionar servicios de alojamiento, de comida y de bebida, incorporándose de manera coincidente prestaciones muy diversas: el alojamiento, servicios de comidas y bebidas, formas de restauración fuera de los establecimientos habituales (catering o la alimentación en colectividades). A través de este curso el alumnado podrá garantizar la continuidad de la formación actualizada y coordinada que permita que los profesionales de la hostelería apliquen el protocolo establecido en el nuevo reglamento sobre la gestión y el control de alérgenos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. - Según su función
4. - Según su descripción
5. Clasificación de nutrientes

6. - Nutrientes energéticos (combustible)
7. - Nutrientes plásticos (constructivos)
8. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
3. - Tipos de intolerancia a los alimentos
4. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
5. Alergias alimentarias
6. - Datos generales
7. - Síntomas
8. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
9. - Síntomas más habituales de las alergias
10. - Situaciones de riesgo
11. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
12. - Tratamiento de alergia a los alimentos
13. - Alimentos alergénicos
14. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. - Alteración alimentaria
4. - Contaminación alimentaria
5. Origen de la contaminación de los alimentos
6. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA

IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: del campo a la mesa
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
5. - Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
4. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
5. - Componentes del etiquetado del producto envasado
6. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
7. - Alimentos sin envasar
8. Uniformes
9. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto

riesgo

10. - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es