ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Curso de Gestión de Alérgenos en Tiendas y Comercios

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

La publicación del nuevo reglamento sobre la información suministrada al consumidor acerca de los alimentos no es más que otra medida de seguridad sanitaria para evitar riesgos de salud relacionados con las alergias e intolerancias a determinados alimentos. La nueva normativa vigente en materia de control de alérgenos, así como su obligado cumplimiento, provoca que todos los profesionales del sector de la alimentación, concretamente los establecimientos dedicados a la venta de productos envasados, cumplan con los requisitos de etiquetado y planes de gestión de alérgenos en sus comercios. A través de este curso el alumnado podrá garantizar la continuidad de la formación actualizada y coordinada que permita que el alumnado adquiera las habilidades y conocimientos necesarios para cumplir con lo establecido en el nuevo reglamento, disminuyendo los riesgos de alergias e intolerancia alimentarias.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN TIENDAS Y COMERCIOS

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. Definiciónes
2. Intolerancia a los alimentos
3. - Tipos de intolerancia a los alimentos
4. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS