



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Curso de Gestión de Alérgenos en Distribución Alimentaria (Online)***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# Curso de Gestión de Alérgenos en Distribución Alimentaria (Online)

**duración total:** 20 horas

**horas teleformación:** 10 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

Los profesionales del sector de la distribución de alimentos, deben formarse en materia de gestión de alérgenos y etiquetado, en base a lo estipulado en el nuevo reglamento Europeo 1169/2011 de obligado cumplimiento en el sector alimentario. El objetivo de este curso en gestión de alérgenos en la distribución alimentaria, es hacer sentir seguros a las personas que presentan alergias e intolerancias a ciertos alimentos y componentes de éstos, ya que capacita a los profesionales en materia de gestión y control de alérgenos y el etiquetado correcto de productos, siendo el etiquetado de los componentes del alimentos, un aspecto esencial para el consumidor en materia de prevención de alergias e intolerancias.



+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Conocer los aspectos generales sobre las intolerancias y alergias alimentarias.
- Determinar las características de los alimentos.
- Especificar las causas que provocan la contaminación de los alimentos, concretamente la contaminación cruzada en la contaminación de alérgenos.
- Identificar los aspectos más importantes que incluye el nuevo reglamento en materia de alérgenos en los alimentos.
- Identificar las características de la implantación de un plan de control I y gestión de alérgenos.
- Conocer la finalidad de la seguridad alimentaria.

## *para qué te prepara*

El curso en gestión de alérgenos en la distribución alimentaria está destinado a que los profesionales del sector adquieran las capacidades y habilidades necesarias para implementar sistemas de gestión y control de alérgenos en todas las labores en las que necesiten manipular diversos alimentos, con la finalidad de disminuir todos los riesgos que puedan generar intolerancias o alergias. El presente curso en gestión de alérgenos, formará al alumnado en los requisitos estipulados por el nuevo reglamento, el cual estipula el etiquetado de los componentes de los alimentos que distribuye el proveedor, para ofrecerle toda la información necesaria al consumidor.

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a servicios de distribución de comida y de bebida en el sector alimentario.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión de Alérgenos'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

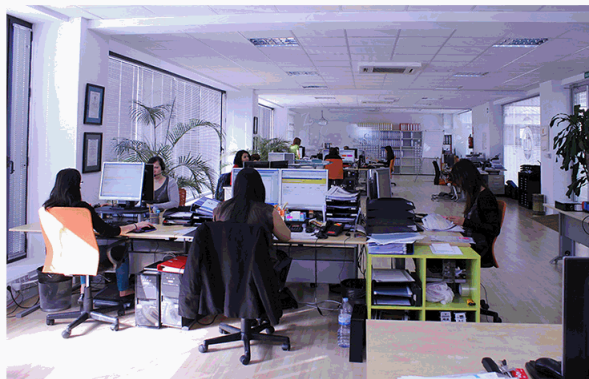
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

### *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

### *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo**

## **MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS**

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
  - 1.- Según su función
  - 2.- Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
  - 1.- Nutrientes energéticos (combustible)
  - 2.- Nutrientes plásticos (constructivos)
  - 3.- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS**

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
  - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos
  - 2.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
  - 1.- Datos generales
  - 2.- Síntomas
  - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
  - 4.- Síntomas más habituales de las alergias
  - 5.- Situaciones de riesgo
  - 6.- Ideas sobre el tratamiento de alergias
  - 7.- Tratamiento de alergia a los alimentos
  - 8.- Alimentos alergénicos
4. 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
  - 1.- Alteración alimentaria
  - 2.- Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. 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
  - 1.- Principales novedades
  - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
  - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Introducción a la seguridad alimentaria
  - 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”



3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

1.- 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

1.- Componentes del etiquetado del producto envasado

2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor

3.- Alimentos sin envasar

5. Uniformes

6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

1.- 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