



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

+ Información Gratis

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

Máster en Biotecnología Alimentaria + 5 Créditos ECTS

duración total: 1.500 horas **horas teleformación:** 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En los últimos años se ha puesto de manifiesto la importancia que una buena alimentación tiene para la salud. En este contexto, además de los alimentos tradicionales se han sumado nuevas opciones auspiciadas por el auge de la ingeniería genética y la biotecnología, creándose el concepto de “alimentos mejorados”, que están plenamente interiorizados en nuestra alimentación, requiriendo un estudio detallado por parte de profesionales especializados.

Con nuestro Máster en Biotecnología Alimentaria serás capaz de profundizar en el estudio de los alimentos y su elaboración, adquiriendo todos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para poder diseñar e implementar intervenciones nutricionales en diversas situaciones.



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 principios fundamentales de la Dietética y la Nutrición.
- Aprender a realizar evaluaciones nutricionales y diseñar futuras intervenciones dietéticas.
- Evaluar los requerimientos nutricionales en diversas situaciones: fisiológicas y fisiopatológicas.
- Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

para qué te prepara

El presente Master proporciona un abordaje completo e integral del estudio de la Nutrición y Biotecnología alimentaria, sentando las bases necesarias para poder diseñar intervenciones nutricionales en el marco del conocimiento de los alimentos y los procesos que conducen a su elaboración. Con contenidos teóricos de eminente aplicación práctica, adquirirás, a través de un temario actualizado, las competencias y habilidades necesarias para ello

salidas laborales

El perfil profesional del Máster en Biotecnología Alimentaria está orientado a la Industria Alimentaria, Empresas de bebidas y Alimentación, Organismos relacionados con la alimentación, gabinetes de Dietética y Nutrición, Comedores Escolares e Instituciones sociales...etc.

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 'Técnicas Bioquímicas de Análisis de Alimentos'
- Manual teórico 'Aspectos Generales y Nutricionales de los Alimentos'
- Manual teórico 'Biotecnología Alimentaria'
- Manual teórico 'Aspectos Técnicos del Producto'
- Manual teórico 'Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios'
- Manual teórico 'Alimentos Transgénicos'



+ Información Gratis

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 disponer de toda su documentación



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 ineseem 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. ASPECTOS GENERALES Y NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRIENTES ENERGÉTICOS I: HIDRATOS DE CARBONO

- 1.Los hidratos de carbono
- 2.Clasificación de los hidratos de carbono
- 3.¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
- 4.Los hidratos de carbono; Metabolismo
- 5.La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES ENERGÉTICOS II: LÍPIDOS

- 1.Los lípidos: Conceptos y generalidades
- 2.Las funciones de los lípidos
- 3.Los lípidos y su distribución
- 4.Clasificación lipídica
- 5.El metabolismo de los lípidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUTRIENTES ENERGÉTICOS III: PROTEÍNAS

- 1.Las proteínas; definición y generalidades
- 2.¿Qué son los aminoácidos?
- 3.Estructura, clasificación y función de las proteínas
- 4.Las proteínas y su metabolismo
- 5.Las proteínas y sus necesidades
- 6.La importancia del valor proteico en los alimentos
- 7.Patologías relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS I: VITAMINAS

- 1.Las vitaminas
- 2.Las vitaminas y sus funciones
- 3.Clasificación vitamínica
- 4.Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS II: MINERALES

- 1.Los minerales
- 2.Clasificación de los minerales
- 3.Características propias de los minerales
- 4.Los minerales y sus funciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS III: EL AGUA Y SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL

- 1.El agua
- 2.Distribución del agua en el cuerpo humano
- 3.Recomendaciones acerca de su consumo
- 4.Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
- 5.El agua en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

- 1.El valor nutricional de los alimentos
- 2.Los alimentos y su clasificación
- 3.El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

- 1.El origen de los alimentos: vegetales
- 2.La familia de las gramíneas y sus derivados
- 3.Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
- 4.El consumo de setas y algas

- 5.Legumbres: estructura y valor nutritivo
- 6.Las frutas y frutos secos; clasificación
- 7.Las grasas vegetales: el aceite de oliva
- 8.Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
- 9.Café, té y cacao: alimentos estimulantes
- 10.Los condimentos, las especias y su clasificación

MÓDULO 2. BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

- 1.Concepto de biotecnología
- 2.Historia de la biotecnología
- 3.Biotecnología: campos de aplicación
- 4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

- 1.Biotecnología de los alimentos
- 2.Conceptos relacionados
- 3.La Biotecnología y los alimentos
- 4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

- 1.Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
- 2.Ingeniería genética y los alimentos
- 3.Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
- 4.Genes, alimentación y salud
- 5.Genes y proteínas
- 6.Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

- 1.Microorganismos y producción de alimentos
- 2.Alimentos fermentados
- 3.Las fermentaciones de carácter alcohólico
- 4.Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1.Fermentación cárnica
- 2.La fermentación de los productos lácteos
- 3.La fermentación de otros productos
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

- 1.Definición de OMG
- 2.OMG y su relación con los alimentos transgénicos
- 3.¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
- 4.Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS

- 1.Microorganismos habituales presentes en los alimentos
- 2.Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos
- 3.Microorganismos de la descomposición de los alimentos
- 4.Contaminación de los alimentos
- 5.Temperatura y aditivos para la conservación de los alimentos
- 6.Alteraciones de los alimentos
- 7.Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecal
- 8.Legislación alimentaria
- 9.Normas microbiológicas
- 10.Reglamentación técnico sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales
4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

MÓDULO 3. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Concepto de alimento transgénico
2. Tipología de modificaciones
3. Historia de los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE OBTENCIÓN DE TRANSGÉNICOS

1. Acercamiento a la transgénesis
2. El transgén
3. Los procesos de obtención de alimentos transgénicos
4. Nuevos horizontes: la tecnología CRISPR/Cas9

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSGÉNICOS DE ORIGEN VEGETAL

1. Las plantas y vegetales transgénicos
2. Aplicaciones de las plantas transgénicas
3. El aumento de la resistencia de los cultivos
4. El control de la maduración de los frutos
5. Aspectos bioéticos sobre las plantas transgénicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRANSGÉNICOS DE ORIGEN ANIMAL

1. Introducción a los transgénicos de origen animal
2. Métodos de transformación genética de animales
3. Aplicaciones de los animales transgénicos
4. Principales ejemplos de animales transgénicos
5. Implicaciones éticas de la transgénesis en animales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Beneficios y riesgos de los transgénicos
2. La postura de instituciones internacionales
3. Transgénicos y ecologismo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

- 1.Necesidad de regulación en el comercio de transgénicos
- 2.La normativa de la Unión Europea
- 3.La normativa de España

MÓDULO 4. TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN AGUA EN LOS ALIMENTOS

- 1.Estructura del agua
- 2.Propiedades del agua
- 3.El agua en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

- 1.Aminoácidos
- 2.Pépticos
- 3.Proteínas
- 4.Análisis de aminoácidos
- 5.Propiedades funcionales de las proteínas
- 6.Alteración de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS

- 1.Enzimas: Nomenclatura y clasificación
- 2.Cinética química
- 3.Análisis de enzimas
- 4.Factores que influyen en la actividad enzimática
- 5.Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
- 6.Análisis de enzimas en los alimentos
- 7.Utilización de enzimas en la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LÍPIDOS

- 1.Clasificación de los lípidos
- 2.Análisis de lípidos
- 3.Lípidos en los alimentos
- 4.Alteraciones de los lípidos
- 5.Química del proceso de grasas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE LOS CARBOHIDRATOS EN LOS ALIMENTOS

- 1.Estructura y propiedades
- 2.Monosacáridos derivados
- 3.Enlace glicosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
- 4.Análisis de carbohidratos
- 5.Papel de los carbohidratos en los alimentos
- 6.Monosacáridos
- 7.Oligosacáridos
- 8.Derivados de los carbohidratos
- 9.Polisacáridos
- 10.Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES EN LOS ALIMENTOS

- 1.Vitaminas
- 2.Minerales
- 3.Pigmentos
- 4.Edulcorantes no calóricos
- 5.Levaduras

MÓDULO 5. ASPECTOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO Y ETIQUETADO

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE ENVASADO EN ALIMENTACIÓN POR LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

1. Alimentos frescos y refrigerados. Frutas y verduras. - Frutas y verduras enteras. - Frutas y verduras troceadas. Carne. Aves. Pescado y marisco. Huevos
2. Alimentos congelados. Introducción. El envase. - Requisitos. - Tipos de envases. Los alimentos envasados. - Carnes y aves. - Pescado y marisco. - Frutas y verduras. - Productos horneados. - Helados
3. Frutos secos. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. Frutos secos y semillas. - Introducción. - Envasado de frutos secos y semillas. Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. - Reducción del agua disponible. - Clasificación. - Alteraciones. - Requerimientos de envasado para distintos niveles de humedad
4. Alimentos líquidos. Leche. - Introducción. - Tratamiento térmico. - Envasado de leche. Zumos y bebidas de frutas. Introducción. - Tratamiento de los zumos y bebidas de fruta. - Envasado de zumos y bebidas de frutas
5. Otros alimentos. Productos enlatados. - Introducción. - Productos cárnicos enlatados. - Pescados y productos derivados enlatados. - Enlatados de frutas y derivados. - Verduras enlatadas. - Otros productos enlatados. Grasas y aceites. - Margarinas y mantequillas. - Aceites para cocinar y ensaladas. Productos fermentados. - Queso. - Yogur. - Productos cárnicos fermentados. - Vinagres, adobos, salsas, aliños. Alimentos curados o ahumados. - Alimentos curados. - Alimentos ahumados. Productos preparados. - Productos cocinados envasados al vacío. - Productos cocinados congelados. - Envasado para microondas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA

1. Normativa vigente actual Europea de etiquetado de alimentos
2. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO Y NUTRICIÓN

1. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

MÓDULO 6. MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentaria
8. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
9. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene en el sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador
10. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. La alergia a los alimentos

- 2.Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención
- 3.La alergia al látex
- 4.Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
- 5.La enfermedad celíaca

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
- 2.Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
- 3.Listado de alimentos aptos para celíacos
- 4.Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
- 5.Principales alimentos causantes de alergias
- 6.Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
- 7.Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
- 8.El uso del látex en la manipulación de alimentos
- 9.Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
- 10.Alimentos para celíacos
- 11.Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.Aspectos básicos de nutrición
- 2.¿Por qué restauradores?
- 3.La rueda de los alimentos
- 4.Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
- 5.La dieta sin gluten
- 6.Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
- 7.Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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.Nuevas normas
- 4.Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

- 1.Principales novedades de la reglamentación vigente
- 2.Los requisitos para la restauración
- 3.¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
- 4.Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- 5.¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
- 6.¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
- 7.¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
- 8.¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

- 1.Recomendaciones de protección frente al virus
- 2.Medidas de higiene del personal
- 3.Medidas de higiene en el establecimiento
- 4.Medidas organizativas
- 5.Medidas generales de protección de las personas trabajadoras
- 6.En caso de sospecha de sufrir la enfermedad

7.Detección de un caso en un establecimiento

8.Zonas comunes

9.Zona de venta

10.Abastecimiento

MÓDULO 7. PROYECTO FIN DE MÁSTER