

Código: 90057
Curso: ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
Modalidad: PRESENCIAL
Duración: consultar

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Presencial/Aula virtual. El sistema de enseñanza *Aula virtual* permite el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose, con solo disponer de una conexión a internet. En este sistema de enseñanza, el alumno tiene una interacción total y a tiempo real con los demás compañeros del curso y con el docente de la formación. En el caso de la formación presencial, será impartida en las instalaciones del propio cliente.

Entre el material entregado, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece la información más relevante sobre el desarrollo del curso.

La titulación será enviada al alumno una vez finalizada la formación.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada, en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

Contenidos

Tema 1. Alergias a los alimentos.

Tema 2. Diferencia entre intolerancia y alergia alimentaria.

Tema 3. Tipos de alergias alimentarias:
3.1 Alergia al gluten
3.2 Alergia a la leche
3.3 Alergia al huevo
3.4 Alergia al pescado y marisco
3.5 Alergia a los frutos secos
3.6 Alergia a las legumbres

Tema 4. Legislación.

Tema 5. Listado de alérgenos.

Tema 6. Etiquetado alimentario: lectura e identificación de alérgenos.

Tema 7. Identificación logos.

Tema 8. Estrategias de prevención.
8.1 Cocina
8.2 Áreas de comedor y servicio de comidas.
8.3 Otras actividades relacionadas.

Tema 9. Recomendaciones en la cocina:
9.1 Compra y selección de alimentos. Recepción materias primas y almacenaje.
9.2 Preparación y manipulación de alimentos
9.3 Servido y consumo
9.4 Higiene instalaciones. Contaminación cruzada.

Tema 10. Autocontroles y medidas preventivas.