ICA FORMACION

CONTROL DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CONTROL DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Duración: 30 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2025

DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa:

[redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

UNIDAD 1. CONTEXTO NORMATIVO
Introducción
Mapa Conceptual
1.1. Disposiciones comunitarias
1.1.1. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
1.1.2. Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
1.1.3. Otra normativa de interés
1.2. Disposiciones nacionales
1.2.1. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero
1.2.2. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio
1.2.3. Otra normativa nacional

Resumen
UNIDAD 2. ALERGIAS ALIMENTARIAS
Introducción
Mapa Conceptual
2.1. Definiciones y conceptos básicos
2.1.1. Conceptos básicos
2.1.2. Alergia alimentaria
2.2. Tipos de alergias alimentarias
2.2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa
2.2.2. Huevo
2.2.3. Pescado y productos a base de pescado
2.2.4. Anisakis
2.2.5. Marisco
2.2.6. Frutos secos

© ICA FORMACION 2025

2.2.7. Moluscos
2.2.8. Granos de sésamo
2.2.9. Apio
2.2.10. Mostaza
2.2.11. Sulfitos
2.2.12. Altramuces y productos a base de altramuces
2.2.13. Soja y productos a base de soja
2.2.14. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
2.3. Calidad de vida
Resumen

UNIDAD 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
Introducción
Mapa Conceptual
3.1. Definición de intolerancia alimentaria
3.2. Intolerancia Vs alergia: identificación y diferenciación
3.3. Tipos de intolerancias alimentarias
3.3.1. Intolerancia al gluten
3.3.2. Intolerancia a la lactosa
3.3.3. Intolerancia a la sacarosa
3.3.4. Intolerancia a la fructosa
3.3.5. Intolerancia a la trehalosa.
3.4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias
3.5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas.
3.6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas
3.7. Prevención de intolerancias alimentarias
3.8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias
3.9. Archivo multimedia: “Diferencias alergias e intolerancias”
Resumen

UNIDAD 4. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
Introducción
Mapa Conceptual
4.1. Selección de productos sustitutivos
4.2. Contaminación cruzada
4.2.1. Tipos de contaminación cruzada
4.2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada
4.3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos
4.3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones
4.3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones
4.3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores
4.3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado
4.3.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos
4.3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente
Resumen
UNIDAD 5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO
Introducción
Mapa Conceptual
5.1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos
5.1.1. Materias primas y proveedores
5.1.2. Formulación
5.1.3. Instalaciones, equipos y procesos
5.1.4. Limpieza
5.1.5. Formación del personal

© ICA FORMACION 2025

5.2. Etiquetado
5.2.1. Archivo multimedia: “Puntos calves del etiquetado”
5.3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
5.4. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados
Resumen

UNIDAD 6. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS
Introducción
Mapa Conceptual
6.1. ¿Qué es una alergia alimentaria?
6.1.1. Alimentos más propensos a producir alergia alimentaria
6.2. Como elaborar un menú
6.2.1. Mapa conceptual del proceso de elaboración de menú.
6.3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias.
6.3.1. Proveedores y materias primas
6.4. Tipos de dietas
6.4.1. Dieta de exclusión
6.4.2. Dieta de reexposición
6.5. Tipos de dietas según alergia alimentaria
6.6. Reactividad cruzada
6.7. Ejemplos de menús para las diferentes alergias
6.7.1. Menú sin lactosa
6.7.2. Menú sin gluten
6.7.3. Menú sin pescado
6.8. Recetario
6.8.1. Para alérgicos a la lactosa
6.8.2. Para alérgicos al gluten
Resumen
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO

© ICA FORMACION 2025