

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# CURSO INTENSIVO ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

Objetivos:

- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas
- 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:

INTRODUCCION.

1.- INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1.1.- Principales síntomas de las intolerancias alimentarias

1.2.- Diferencias entre intolerancia y alergia alimentaria

1.3.- Intolerancias habituales

1.4.- Otras intolerancias alimentarias de causa indeterminada



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 2.- ALERGIAS ALIMENTARIAS.

2.1.- ¿Qué es una alergia alimentaria?.

2.3.- Síntomas de reacciones alérgicas.

2.3.- Formación en materia de alérgenos.

2.3. Información facilitada al consumidor.

## 3.- LOS ALÉRGENOS.

3.1 CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN

3.2 CRUSTÁCEOS.

3.3 HUEVOS.

3.4 PESCADO.

3.5 CACHUETES.

3.6 SOJA.

3.7 LECHE.

3.8. FRUTOS CON CÁSCARA.

3.9. APIO.

3.10. MOSTAZA..

3.11. SÉSAMO.

3.12. DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



3.13. MOLUSCOS.

3.14. ALTRAMUCES.

4.- GESTION DEL RIESGO DE ALERGENOS.

4.1 FORMACION.

4.2. RECEPCION DE LAS MATERIAS PRIMAS.

4.3. FICHAS DE LOS PRODUCTOS.

4.4. INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROCESOS.

4.5 LIMPIEZA.

4.6 INFORMACIÓN Y/O ETIQUETADO.