



**Oliver Rodés**  
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ON LINE

# Alergias e intolerancias alimentarias

Teórico práctico. (5 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

**Antoni Borrell**  
**Boris De la fuente**

CONSULTOR / COORDINADOR

**Alba Ramírez**

## ÍNDICE

### 01/ Descripción

### 02/ Objetivos y competencias

### 03/ Metodología

### 04/ Contenidos

### 05/ Recursos

### 06/ Evaluación

## 01/ Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria para productos que puedan causar alergias.

Puedes ampliar este curso con los cursos de:

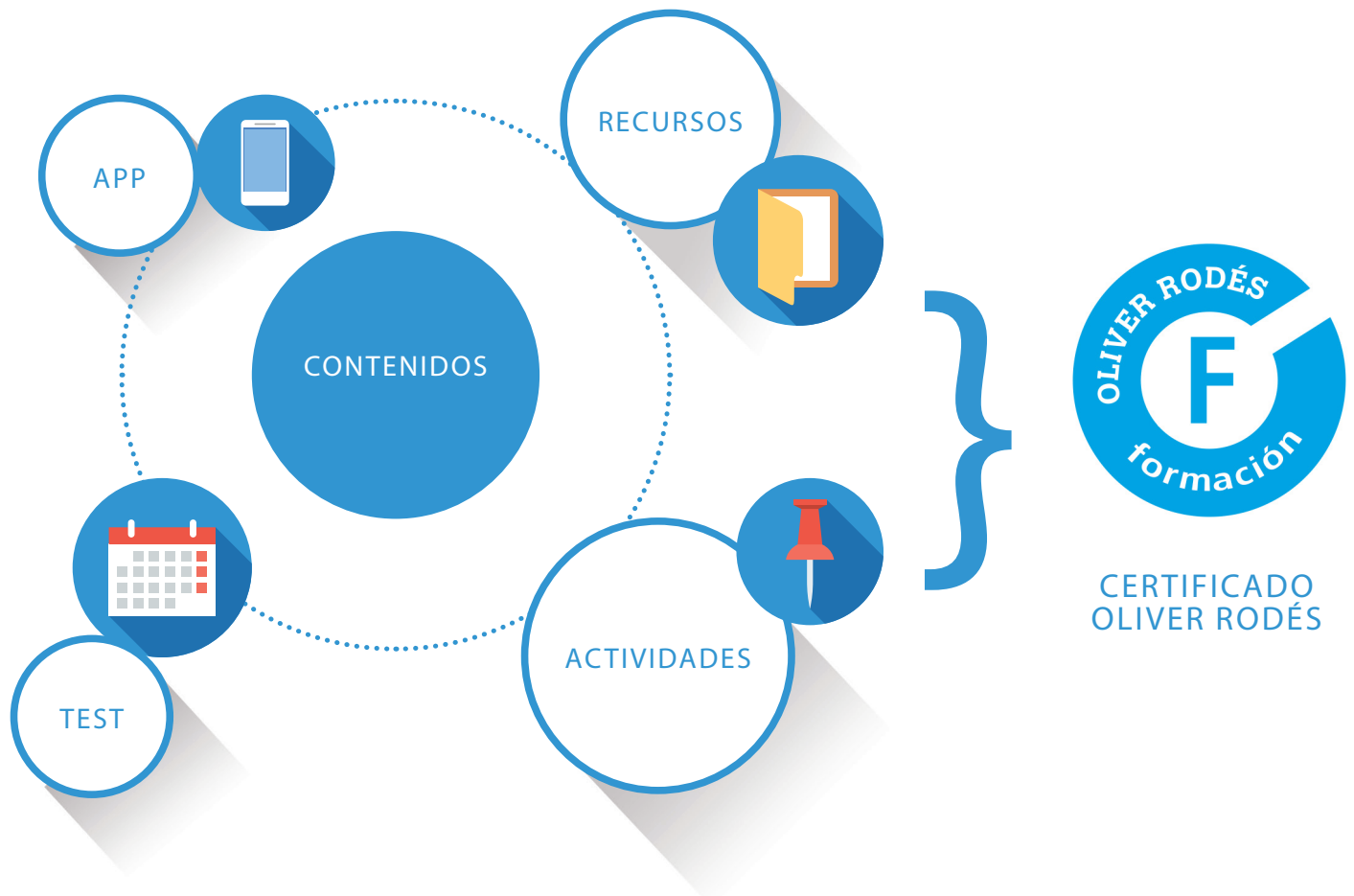
- > Higiene y manipulación de alimentos (20h)
- > Food Defense (10h)
- > Restauración (5h)

02/

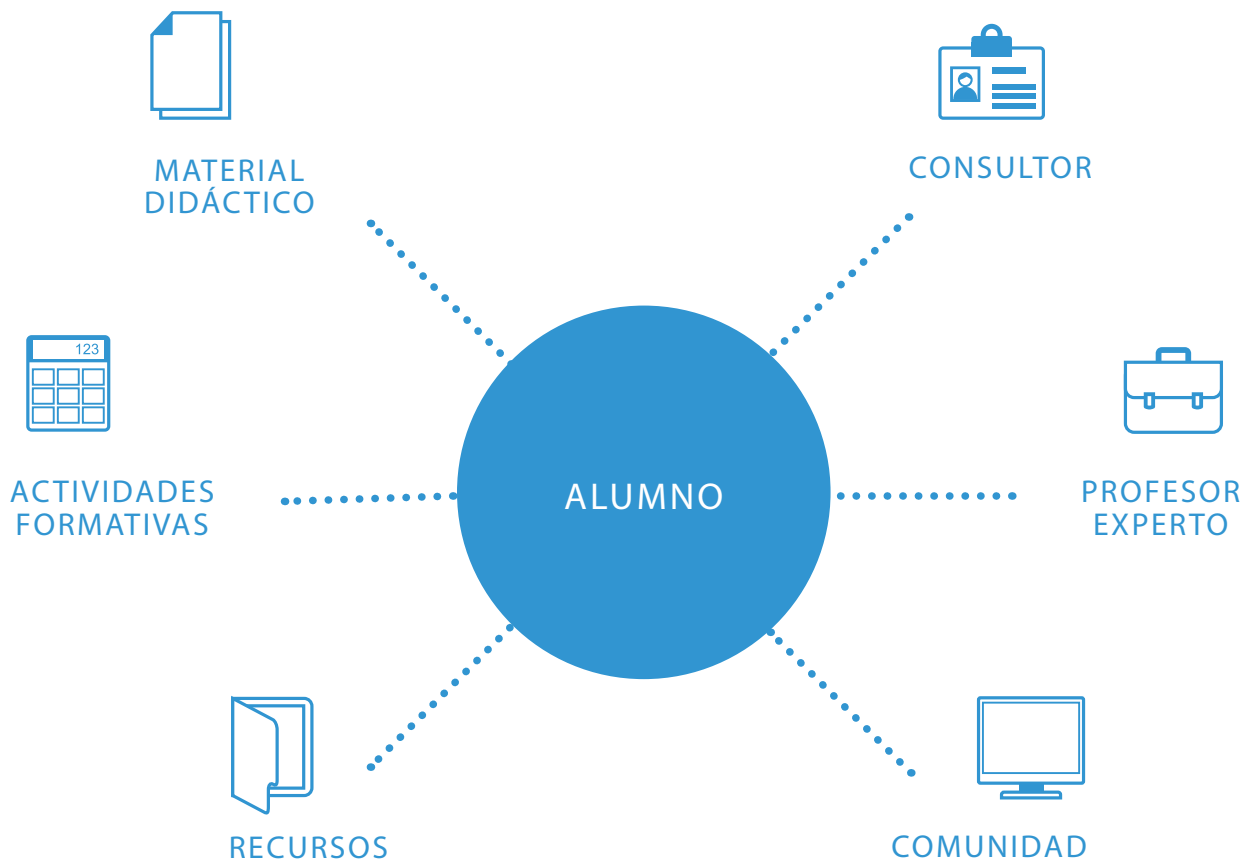
# Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LA DIFERENCIA ENTRE ALERGIA E INXOTICACIÓN ALIMENTARIA
- > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO
- > ¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA? ¿CÓMO PREVENIRLA?
- > CONOCER EL PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
- > CONOCER LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DENTRO DE LA FÁBRICA
- > EMPRESAS DISTRIBUIDORAS. PARTICULARIDADES DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ELEMENTOS VÍA MERCADO, SUPERMERCADO Y RESTAURANTES
- > TIPOS DE ALERGIAS Y TRATAMIENTOS



## Metodología



### 01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación on line, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

### 02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

### 03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

### 04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

### 05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

### 06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.



04/

## Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

### Módulo 01

DEFINICIONES  
LEGISLACIÓN  
INTOLERANCIA ALIMENTARIA  
MATERIAS PRIMAS  
PROVEEDORES  
LA FÁBRICA  
    FORMULACIONES  
    INSTALACIONES Y ÁREAS  
    EQUIPOS Y PROCESOS  
    LIMPIEZA  
    CONTROLES DE FABRICACIÓN  
    PERSONAL  
    ANALÍTICAS  
    ETIQUETADO  
    ENVASADO  
    ALMACENAMIENTO  
EMPRESAS DISTRIBUIDORAS  
    MERCADO  
    SUPERMERCADO  
    RESTAURANTE  
EL CONSUMIDOR  
    ENFERMEDAD CELÍACA  
    ALERGIAS Y TRATAMIENTO

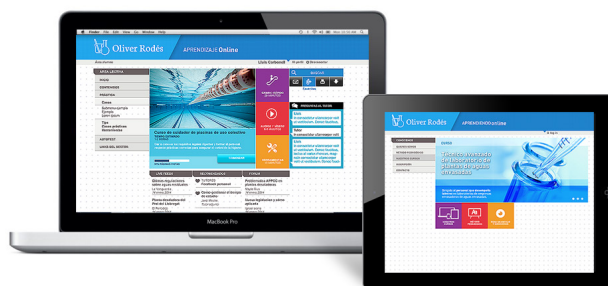
05/

## Recursos

El curso consta de los siguientes materiales anexos:

### Módulo 01

CONTENIDO ON LINE Y DESCARGABLE EN PDF  
LIBRO BLANCO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
GUIA FIAB ALÉRGENOS  
COMPONENTES DE UN PLAN EFICAZ  
RD 1420/2006  
REGLAMENTO (CE) 178/2002  
REGLAMENTO (CE) 1169/2011



Foro y tablero  
Ayuda  
Servicio técnico

Plan Docente  
Material Didáctico  
Recursos y anexos

Comunidad  
Profesores expertos  
Consultores

06/

## Evaluación

Este curso solo se puede superar mediante una evaluación continua asíncrona.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

>01

COMPLETAR EL MÓDULO DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR EL TEST AUTO EVALUATIVO Y SUPERARLO CON ÉXITO.

>03

REALIZAR LAS 2 ACTIVIDADES TEMÁTICAS.

El tutor valorará la participación en todas estas actividades y la nota se calculará mediante la siguiente fórmula:

1 módulo de conceptos teóricos > 10%

1 test auto evaluativo > 10%

Donde se realiza la media de las notas de las actividades:

2 actividades temáticas > 80%

A/01	50%
A/02	30%

06/

## Evaluación

### DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES



Actividad 01

**50%**

DE LA  
NOTA FINAL

Actualmente son cada vez más las personas que padecen celiacía, pero ¿realmente toda esta gente que dice ser intolerante al gluten lo es?

Reflexiona sobre ello y comenta el caso en el foro de debate.



Actividad 02

**30%**

DE LA  
NOTA FINAL

En 2006 entra en vigor el nuevo Real Decreto 1420/2006 donde se obliga a congelar el pescado si se quiere consumir crudo.

Responde el test sobre esta nueva legislación.

### HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 2 semanas desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

- > Teoría: 1 hora
- > Test autoevaluación: 30 minutos
- > 2 Actividades: 3 horas 30 minutos

### FECHAS CLAVE

Para la correcta realización de este curso, se recomienda seguir el siguiente calendario formativo:

MÓDULO 01	PRIMERA SEMANA
Teoría	Día 1
Test autoevaluativo	Día 1
Actividad 1	Día 2
Actividad 2	Día 3
NOTA	10 días laborables después de la finalización del curso
ENTREGA DIPLOMA	3 días laborables después de la publicación de la nota