



# FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



## **CURSO DE GESTION DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos alérgenos en el lugar de trabajo, así como las normativas vigentes en esta materia en el entorno de la industria alimentaria.

Contenidos:

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA  
UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS  
UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS  
UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS  
UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO  
UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA  
UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS  
UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC  
UNIDAD DIDÁCTICA 8. INMUNOLOGÍA BÁSICA  
UNIDAD DIDÁCTICA 9. ALERGOLOGÍA BÁSICA  
UNIDAD DIDÁCTICA 10. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS  
UNIDAD DIDÁCTICA 11. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA