



## Curso de manipulador de alimentos (alto riesgo)

Centro de estudios MFP

[www.centroestudiosmfp.es](http://www.centroestudiosmfp.es)

### RESUMEN DEL CURSO ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Este curso, elaborado por **Centro de estudios MFP SL**, tiene como objetivo que los participantes adquieran los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer y profundizar sobre las alergias alimentarias, para la prevención de las mismas a través de una manipulación adecuada de alimentos con alérgenos o con intolerancias y, una comunicación eficaz con el siguiente eslabón en la cadena alimentaria - la empresa alimentaria o un consumidor final - con el fin de obtener una óptima seguridad alimentaria e inocuidad en los alimentos.

A través de este curso, se pretende lograr que se desarrollen los siguientes objetivos específicos:

- Conocer y entender cómo afecta el Reglamento 1169/2011 al sector de restauración y hostelería.
- Identificar alimentos con alérgenos.
- Elaborar fichas técnicas de recetas o formulaciones de alimentos.
- Implantar y aplicar un plan de gestión de alérgenos.
- Comunicar eficientemente información sobre alérgenos a todas las partes interesadas: clientes, trabajadores de la misma empresa, proveedores, autoridades oficiales, etc.

### TEMARIO

#### 1. Introducción: comer, alimentarse y nutrirse

#### 2. Hipersensibilidad a los alimentos: alergias e intolerancias

- Intolerancia a la lactosa
- Enfermedad celíaca

#### 3. Legislación: Reglamento 1169/2011 y Real Decreto 126/2015

#### 4. Novedades del Reglamento (UE) nº 1169/2011

- Lista de menciones obligatorias
- Omisión de la lista de ingredientes



## Curso de manipulador de alimentos (alto riesgo)

Centro de estudios MFP

[www.centroestudiosmfp.es](http://www.centroestudiosmfp.es)

- Información nutricional
- Sustancias que causan alergias o intolerancias
- Disposición de la información

5. Alérgenos de declaración obligatoria: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, SO<sub>2</sub> y sulfitos, altramuces y moluscos.

### 6. Gestión de la presencia de alérgenos

- Materias primas y proveedores
- Controles de formulación y fabricación
- Instalaciones equipos y procesos
- Limpieza
- Gestión del personal
- Información al consumidor

### 7. Caso práctico: elaboración de una carta

El certificado online que emitimos es conforme con la formación en materia de seguridad alimentaria requerida por la legalidad vigente, para trabajar en todos aquellos puestos en los que hay un contacto directo con los alimentos. Es válido siempre que se mantengan las condiciones de aplicación de la norma de referencia (Real Decreto Ley 109/2010); el certificado que emitimos contiene un código inequívoco de formación, siendo intransferible y único para el usuario que la realizó.

Para ampliar tus conocimientos y obtener tu **certificado** formativo, puedes realizar el curso, haciendo clic en el siguiente enlace: [curso](#).