

C



Programa de cursos a distancia 2018

Solicitada la acreditación por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema nacional de Salud.

Curso organizado por la Academia Española de Nutrición y Dietética y Nutrinfo, con el aval del Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España.

Este curso cuenta con un **descuento especial** en su matrícula para los miembros de la Academia.

Inscripciones y matrícula a partir del 15 de junio.

GESTIÓN DE ALERGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

Saber para preveer

¡Apúntate!



DIRECCIÓN ACADÉMICA

M^a Amparo Bayarri Mayos - Academia Española Nutrición y Dietética

CODIRECCIÓN ACADÉMICA

Giuseppe Russolillo Femenías - Academia Española Nutrición y Dietética

SECRETARÍA ACADÉMICA

Giuseppe Russolillo Femenías - Academia Española Nutrición y Dietética
g.russolillo@academianutricion.org

PROFESORADO DEL CURSO

M^a Amparo Bayarri Mayos - Academia Española Nutrición y Dietética

OBJETIVOS DEL CURSO

OBJETIVOS GENERALES

Facilitar al alumnado las claves, conocimientos, aptitudes y procesos necesarios para aplicar un plan de gestión de alérgenos en restauración colectiva y en la industria alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir conocimientos sobre alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer la normativa y legislación en cuanto a gestión de alérgenos.
- Poder llevar a cabo y poner en práctica lo establecido en el reglamento europeo 1169/2011.
- Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos.
- Saber cómo aplicar un plan de control de alérgenos en restauración colectiva, y en la industria alimentaria.
- Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento, así como incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas que sufran una alergia o intolerancia alimentaria y prevenir contaminaciones cruzadas.

PRESENTACIÓN DEL CURSO

Las alergias e intolerancias alimentarias representan un porcentaje importante en nuestra sociedad. Las personas alérgicas deben tener garantizadas su seguridad en todos aquellos productos y alimentos que consumen. El reglamento europeo 1169/2011, desde su puesta en marcha en diciembre del 2014 pretende asegurar esa garantía de salud para las personas con problemas de alergias o intolerancias alimentarias. Uno de los puntos clave de dicho reglamento es la buena gestión de los alérgenos en empresas de restauración colectiva, restaurantes, bares, comercios, empresas alimentarias, o diferentes puntos de venta de alimentos al consumidor. La puesta en marcha del reglamento necesita de profesionales que conozcan todo el proceso de elaboración de los productos, para poder gestionar los diferentes puntos de acción, y así garantizar una calidad al consumidor final. El D-N debe adquirir los conocimientos necesarios para saber gestionar un plan de buenas prácticas en todo el proceso de cocina, y así garantizar la calidad de los alimentos, y el buen servicio a los comensales. Tal calidad pasa por una buena gestión en los planes de trazabilidad, así como una buena gestión en cuanto a los pacientes con intolerancias y alergias alimentarias. En definitiva una buena gestión en la política de alérgenos alimentarios tanto en la restauración colectiva como en la industria alimentaria.

PERTINENCIA DE LA ACTIVIDAD, ¿POR QUÉ SE HA DECIDIDO HACER ESTE CURSO?

Dado las últimas actualizaciones en materia de gestión de alérgenos como la importancia de poner en marcha el último reglamento europeo 1169/2011, se crea la necesidad de adquirir los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo una buena gestión de alérgenos en restauración colectiva y en la industria alimentaria.

DURACIÓN: 3 meses

FECHA INICIO Y FINALIZACIÓN DEL CURSO: Octubre 2018 - Diciembre 2018

NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS: 1 tutor cada 50 alumnos

METODOLOGÍA DOCENTE

La propuesta de programación incluye un programa constituido por MÓDULOS: temas y actividades. Se pretende que los módulos formen entidades amplias y autosuficientes, con objetivos propios, de forma que las actividades previstas para cada una de ellas permitan en su caso su evaluación.

Los módulos estarán estructurados de la siguiente manera:

1. Temas. Se expondrán con documentos virtuales en formato PDF y videos con presentaciones de power point.
2. Actividades.

Las actividades consistirán en plantear foro de debate sobre un tema de interés de actualidad vinculado al tema que forma parte del módulo. Se establecerán normas de participación en el foro de debate y se valorarán la utilización de referencias bibliográficas y réplicas a intervenciones.

¿CÓMO VAN A SER LAS TUTORÍAS?

El alumnado puede enviar un e-mail al docente, planteando una duda o consulta específica sobre el módulo que se esté cursando. El e-mail será respondido directamente al alumno.

Los foros de discusión permiten volcar preguntas, dudas, artículos, gráficos, etc. que se comparten con los docentes y el resto de alumnos. Todos tendrán la posibilidad de responder y debatir sobre los temas planteados.

REQUISITOS ACADÉMICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO

Diplomado/graduado en Nutrición Humana y Dietética o licenciados en Nutrición (de Latinoamérica) para poder acceder al curso.

RESUMEN DEL PROGRAMA DEL CURSO

MÓDULO I Duración (horas): 6 Semanas (6h/semana): 1	Introducción: Reacciones adversas de los alimentos. Alergias e intolerancias alimentarias.
MÓDULO II Duración (horas): 6 Semanas (6h/semana): 1	Legislación sobre alérgenos aplicada al sector de la restauración y la industria.
MÓDULO III Duración (horas): 6 Semanas (6h/semana): 1	Principales alergias alimentarias.
MÓDULO IV Duración (horas): 6 Semanas (6h/semana): 1	Alergias e intolerancias específicas.
MÓDULO V Duración (horas): 18 Semanas (6h/semana): 3	Control de alérgenos en la restauración colectiva y la industria alimentaria.
MÓDULO VI Duración (horas): 18 Semanas (6h/semana): 3	Plan de gestión de alérgenos.

Horas totales del curso: 80 horas (1 de tutoría y 1 de evaluación) en 10 semanas

PRECIOS

Miembros de la Academia o antiguos alumnos de Nutrinfo: 400 €

Miembros de Colegios o Asociaciones adscritos al Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España: 600 €

No Miembros de la Academia: 800 €

Más información / inscripciones o para disfrutar del precio reducido hacer clic en:

[INCRIBIRME/MÁS INFORMACIÓN](#)

[DESEO HACERME MIEMBRO DE LA ACADEMIA Y DISFRUTAR DEL PRECIO REDUCIDO PARA MIEMBROS](#)



Organiza:



Nutrinfo.com
Comunidad Virtual de Profesionales de la Nutrición

Con el auspicio de:

