



## CURSOS DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

Le ofrecemos los conocimientos y las herramientas necesarias para elaborar, con eficacia y seguridad, productos y servicios dirigidos a personas con alergias alimentarias.

### CURSOS SEPTIEMBRE 2011

1. GIAA GESTIÓN INTEGRAL DE ALERGIAS ALIMENTARIAS
2. HySA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS ALIMENTARIAS
3. CAA CONVIVIR CON LA ALERGIA ALIMENTARIA
4. PIAA PROTOCOLOS INTERNOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Cursos certificados por Histasan, Asociación Madrileña de alergias alimentarias
- Centro de Formación reconocido por Histasan
- Dirigidos a educadores, monitores de ocio y tiempo libre, profesionales de la hotelería y la hostelería, profesionales de la restauración, calidad alimentaria, industria alimentaria.
- Nuestro centro de formación adecua la formación a las necesidades de su empresa.
- Cursos subvencionables por la Fundación Tripartita

### + Información:

Servicio de Admisión e Información Académica:

e-mail: [formación@histasan.com](mailto:formación@histasan.com)

Tel.: + 34 91. 331. 38. 99



# 1. GIAA GESTIÓN INTEGRAL DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

## OBJETIVOS

Ofrecer una visión global en el conocimiento y gestión de las alergias alimentarias.

Al finalizar el curso, el alumno deberá ser capaz de:

- o Identificar las principales alergias alimentarias y alérgenos ocultos presentes en los alimentos.
- o Evitar contaminaciones externas a través de manipulaciones incorrectas o contacto con otros productos que contengan alérgenos.
- o Diseñar dietas Equilibradas exentas de alérgenos.
- o Conocer los protocolos de actuación de emergencia en caso de que se produzca un accidente.

## METODOLOGIA

- Formación semipresencial (a distancia y presencial).
- Para la obtención del certificado de aprovechamiento expedido por HISTASAN es necesario superar un examen sobre los contenidos del curso.
- Para la realización de este curso el alumno dispondrá de materiales elaborados por especialistas en temas de alergias alimentarias y aprobados por HISTASAN.

## CONTENIDOS

- Justificación de la formación, contexto de las Alergias Alimentarias y conceptos básicos.
- Principales Alergias Alimentarias: Prevalencia, síntomas y diagnóstico.
- Dietas de Exclusión.
- Identificación de Alérgenos: El etiquetado de alimentos y los sistemas de trazabilidad en las alergias alimentarias.
- Manipulación de Alimentos en el contexto de las Alergias Alimentarias.
- Alérgenos Alimentarios en productos de papelería, cosméticos, droguería o medicamentos.
- Protocolos de Actuación de Emergencia.

## DESTINATARIOS

- Directivos de empresa.
- Responsables de departamentos de calidad.
- Responsables de producción y jefes de planta.
- Responsables de compras y homologación de proveedores.
- Licenciados y diplomados en profesiones sanitarias.
- Responsables del proyecto "LIBRE DE ALERGENOS".

## TITULO

Certificado de aprovechamiento avalado por HISTASAN

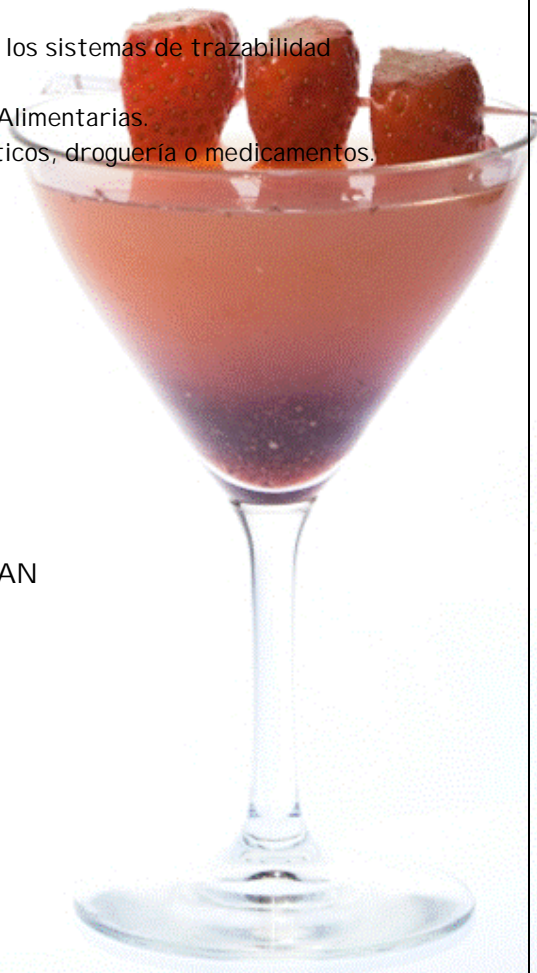
## PROFESORADO

Todo el profesorado está acreditado por HISTASAN.

CONVOCATORIAS + Información 91.331.38.99

Grupos limitados.

PRECIO 184 euros



## 2. HySA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

### OBJETIVOS

- Identificar las principales alergias alimentarias y alérgenos ocultos presentes en los alimentos.
- Evitar contaminaciones externas a través de manipulaciones incorrectas o contacto con otros productos que contengan alérgenos.
- Conocer los protocolos de actuación de emergencia en caso de que se produzca un accidente.

### METODOLOGIA

- Formación presencial.
- Será necesario superar un examen de los contenidos del curso para poder optar al certificado de aprovechamiento de HI STASAN.
- Para la realización de este curso el alumno dispondrá de materiales elaborados por especialistas en temas de alergias alimentarias y aprobados por HI STASAN.

### CONTENIDOS

- Justificación de la formación, contexto de las Alergias Alimentarias y conceptos básicos.
- Principales Alergias Alimentarias.
- Manipulación de Alimentos en el contexto de las Alergias Alimentarias.
- Alérgenos Alimentarios en productos de papelería, cosméticos, droguería o medicamentos.
- Protocolos de Actuación de Emergencia.

### DESTINATARIOS

- Manipuladores de alimentos.
- Cocineros y personal de cocina.
- Camareros y personal de sala.

### TITULO

Certificado de aprovechamiento avalado por HI STASAN

### PROFESORADO

Todo el profesorado está acreditado por HI STASAN.

PRECIO 70 euros. Grupos limitados.



### 3. CAA CONVIVIR CON LA ALERGIA ALIMENTARIA

#### OBJETIVOS

- Identificar las principales alergias alimentarias y alérgenos ocultos presentes en los alimentos.
- Evitar contaminaciones externas a través de manipulaciones incorrectas o contacto con otros productos que contengan alérgenos.
- Conocer los protocolos de actuación de emergencia en caso de que se produzca un accidente.

#### METODOLOGIA

- Formación presencial.
- Sera necesario superar un examen de los contenidos del curso para poder optar al certificado de aprovechamiento de HISTASAN.
- Para la realización de este curso el alumno dispondrá de materiales elaborados por especialistas en temas de alergias alimentarias y aprobados por HISTASAN.

#### CONTENIDOS

- Justificación de la formación, contexto de las Alergias Alimentarias y conceptos básicos.
- Principales Alergias Alimentarias.
- Manipulación de Alimentos en el contexto de las Alergias Alimentarias.
- Alérgenos Alimentarios en productos de papelería, cosméticos, droguería o medicamentos.
- Protocolos de Actuación de Emergencia

#### DESTINATARIOS

- Profesores de Educación Infantil y Primaria.
- Profesores de Educación especial.
- Auxiliares sanitarios en residencias y hospitales.
- Gobernantas de hoteles, hospitales y residencias.
- Técnicos de mantenimiento y limpieza.

#### TITULO

Certificado de aprovechamiento avalado por HISTASAN.

#### PROFESORADO

Todo el profesorado está acreditado por HISTASAN.

PRECIO 50 euros Grupos limitados.



## 4. PIAA PROTOCOLOS INTERNOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

### OBJETIVOS

Que todo el personal que trabaja en la empresa conozca la participación activa de dicha empresa en un protocolo de calidad relativo a alergias alimentarias.

Que sean capaces de identificar claramente a todos los implicados y responsables en dicho proyecto.

### METODOLOGIA

Formación interna de la empresa con materiales adaptados a cada caso: manuales o formaciones interactivas.

### CONTENIDOS

Los contenidos se adecuaran a las necesidades de cada empresa.

### DESTINATARIOS

- Profesores de ESO y Bachillerato.
- Recepcionistas.
- Todo el personal de la empresa no implicado directamente con la manipulación de alimentos.

### TITULO

Certificado de aprovechamiento avalado por HISTASAN.

### PROFESORADO

Todo el profesorado está acreditado por HISTASAN.

### PRECIO

Establecido según las necesidades de cada empresa.