ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Gestión de alérgenos en hostelería

Gestión de alérgenos en hostelería

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

Introducir al alumno en los conceptos de alergia alimentaria e intolerancias, que logre distinguir las diferencias entre ambos y pueda conocer sintomatologías. Conocer en qué consiste la enfermedad celíaca, qué es el gluten y cuáles son los principales alimentos que causan alergias y los distintos tipos de alérgenos. Dominar la información alimentaria obligatoria que introduce el reglamento (UE) 1169/2011 y saber cómo afectan estas novedades al mundo de la restauración y la hostelería en España. Estudiar el listado de alérgenos que vienen identificados en el reglamento. Saber elaborar un plan de gestión de alérgenos. Conocer los principios básicos de gestión de alérgenos.

TEMA 1 ALERGIA E INTOLERANCIA Alergia alimentaria. Intolerancias alimentarias. La enfermedad celíaca.

© ESEFOR 2026

El Gluten. Principales alimentos causantes de alergias. TEMA 2 NOVEDADES DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 Información alimentaria obligatoria. - Cómo afecta a la hostelería. Tipos de alérgenos. Listado de alérgenos identificados en el Reglamento. TEMA 3 PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos. Plan de gestión de alérgenos: - Manipulación de materias primas. - Almacenamiento de materias primas. - Producción de alimentos en la hostelería. - Etiquetado de alérgenos e información al consumidor. ANEXO Reglamento (UE) 1169/2011

© ESEFOR 2026