ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alérgenos en la Cocina de Centros Educativos: Elaboración Segura y Prevención de la Contaminación Cruzada

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este Curso de Formación Permanente en Alérgenos en la Cocina de Centros Educativos que te capacitará para garantizar la seguridad alimentaria del alumnado con alergias e intolerancias. La prevalencia de estas condiciones en la población escolar ha aumentado significativamente, convirtiendo la gestión correcta de alérgenos en una competencia imprescindible para el personal de comedores escolares. En ICUFOR te proporcionamos los conocimientos científicos, técnicos y normativos necesarios para afrontar este reto con profesionalidad y rigor.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos científicos de las alergias e intolerancias alimentarias en la población escolar, diferenciando sus mecanismos inmunológicos, manifestaciones clínicas y repercusiones en el entorno educativo.

Identificar y caracterizar los catorce alérgenos de declaración obligatoria, dominando la lectura e interpretación de etiquetas alimentarias y reconociendo sus formas ocultas de presencia en productos procesados.

Diseñar estrategias de prevención y control de la contaminación cruzada por alérgenos, analizando los puntos críticos del flujo de trabajo y estableciendo medidas de separación física y temporal adaptadas a las características de cada cocina escolar.

Conocer el marco normativo europeo, nacional y autonómico aplicable a la gestión de alérgenos en comedores escolares, identificando las responsabilidades legales de cada agente implicado.

Aplicar buenas prácticas de manipulación, higiene y almacenamiento orientadas al control de alérgenos, implementando protocolos eficaces de limpieza, recepción de materias primas y gestión de residuos.

Elaborar menús adaptados nutricionalmente equilibrados para el alumnado con alergias alimentarias, utilizando alternativas culinarias seguras y estandarizando fichas técnicas de platos que garanticen la trazabilidad completa del proceso.

Objetivos del curso

Desarrollar protocolos de comunicación, coordinación y actuación ante emergencias alérgicas en el centro educativo, incorporando planes individualizados de atención al alumnado con riesgo de anafilaxia y definiendo con claridad la cadena de actuación del personal implicado.

Implementar sistemas de formación continua, auditoría interna y mejora continua en la gestión de alérgenos, evaluando periódicamente la eficacia de las acciones realizadas y fomentando una cultura de seguridad alimentaria en toda la comunidad educativa.

Temario

01 Fundamentos científicos de las alergias e intolerancias alimentarias en la población escolar

1.1. Conceptualización y diferenciación entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria
1.2. Mecanismos inmunológicos implicados en las reacciones alérgicas alimentarias
1.3. Epidemiología de las alergias alimentarias en la población infantil y juvenil
1.4. Manifestaciones clínicas de las reacciones alérgicas alimentarias
1.5. Diagnóstico médico y evolución natural de las alergias alimentarias durante la infancia y la adolescencia

02 Marco normativo y legislativo aplicable a la gestión de alérgenos en centros educativos

2.1. Regulación europea sobre información alimentaria y declaración de alérgenos
2.2. Legislación española en materia de seguridad alimentaria y gestión de alérgenos
2.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado a alérgenos
2.4. Normativa específica sobre comedores escolares y servicios de restauración educativa
2.5. Responsabilidades legales del personal de cocina, la dirección del centro y las empresas de catering
2.6. Derechos del alumnado con alergias alimentarias y obligaciones institucionales de los centros educativos

Temario

03 Identificación y caracterización de los catorce alérgenos de declaración obligatoria

3.1. Cereales que contienen gluten y sus derivados en la industria alimentaria
3.2. Crustáceos, moluscos y pescado como alérgenos alimentarios
3.3. Huevos y sus derivados: identificación y gestión en la cocina escolar
3.4. Leche y productos lácteos: alergia a las proteínas de la leche de vaca
3.5. Frutos de cáscara, cacahuetes y soja como alérgenos de alta prevalencia
3.6. Apio, mostaza, sésamo y altramuces: alérgenos de creciente relevancia clínica
3.7. Dióxido de azufre, sulfitos y sus implicaciones en la elaboración y conservación de alimentos
3.8. Lectura e interpretación de etiquetas alimentarias para la identificación completa de alérgenos

Temario

04 Características específicas de los servicios de alimentación en centros educativos

4.1. Tipología y organización de los comedores escolares en el sistema educativo español
4.2. Perfil del alumnado usuario del comedor escolar y necesidades dietéticas especiales
4.3. Volúmenes de producción y particularidades de la cocina colectiva escolar
4.4. Infraestructura y equipamiento de las cocinas en centros educativos: requisitos y limitaciones
4.5. Funciones y responsabilidades del personal de cocina y coordinación operativa con el equipo directivo y el personal de comedor

Temario

05 Buenas prácticas de manipulación e higiene orientadas al control de alérgenos

5.1. Principios generales de higiene alimentaria aplicados al control de alérgenos
5.2. Higiene personal del manipulador de alimentos en relación con la prevención de trazas alergénicas
5.3. Limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios para la eliminación de alérgenos
5.4. Almacenamiento seguro de materias primas y productos intermedios
5.5. Recepción y control de materias primas: verificación de fichas técnicas, etiquetado y lotes
5.6. Gestión de residuos y su relación con la prevención de la contaminación por alérgenos
5.7. Uso de aceites, agua de cocción y equipos compartidos: riesgos específicos y buenas prácticas

Temario

06 Prevención y control de la contaminación cruzada por alérgenos en la cocina escolar

6.1. Concepto, tipos y vías de contaminación cruzada por alérgenos en el entorno de cocina
6.2. Identificación de puntos críticos de contaminación cruzada en el flujo de trabajo
6.3. Estrategias de separación física y temporal en los procesos de elaboración
6.4. Control de la contaminación cruzada durante el transporte y distribución de comidas
6.5. Control de la contaminación cruzada en el punto de servicio de comedor y autoservicio
6.6. Medidas correctoras ante incidencias de posible contaminación cruzada
6.7. Casos prácticos de análisis y resolución de riesgos de contaminación cruzada en cocinas escolares

Temario

07 Elaboración segura de menús adaptados para alumnado con alergias alimentarias

7.1. Principios de planificación de menús adaptados en el entorno escolar
7.2. Sustitución de ingredientes alergénicos: alternativas culinarias y equivalencias nutricionales
7.3. Técnicas culinarias seguras para la elaboración de menús libres de alérgenos específicos
7.4. Diseño y estandarización de fichas técnicas de platos adaptados
7.5. Elaboración de menús para alumnado con alergias múltiples y combinadas
7.6. Supervisión y verificación final del plato antes del servicio al alumno alérgico
7.7. Ejemplos prácticos de menús semanales adaptados a las alergias de mayor prevalencia escolar

Temario

08 Trazabilidad, documentación y sistemas de registro en la gestión de alérgenos

8.1. Concepto y marco normativo de la trazabilidad alimentaria en comedores escolares
8.2. Sistemas de registro y documentación para el control integral de alérgenos
8.3. Fichas individuales del alumnado con alergias: contenido, gestión y confidencialidad
8.4. Trazabilidad completa del menú adaptado: desde la recepción de materias primas hasta el servicio
8.5. Herramientas digitales y aplicaciones informáticas para la gestión de alérgenos en comedores escolares

09 Protocolos de comunicación y coordinación con la comunidad educativa

9.1. Importancia de la comunicación efectiva en la prevención de reacciones alérgicas en el centro
9.2. Protocolos de recogida de información de las familias al inicio del curso escolar
9.3. Coordinación interna entre el servicio de cocina, el equipo directivo y los tutores
9.4. Comunicación operativa con el personal de comedor, monitores y cuidadores durante el servicio
9.5. Información y sensibilización del alumnado sobre las alergias alimentarias
9.6. Relación con proveedores, empresas de catering y servicios sanitarios externos

Temario

10 Actuación ante reacciones alérgicas y planes de emergencia en el centro educativo

10.1. Reconocimiento de los signos y síntomas de una reacción alérgica alimentaria en el centro
10.2. Protocolo de actuación de emergencia ante una reacción alérgica en el entorno escolar
10.3. Plan individualizado de atención al alumnado con riesgo de anafilaxia
10.4. Registro e investigación de incidencias alérgicas: análisis de causas raíz y medidas correctoras
10.5. Marco legal de la actuación del personal no sanitario ante emergencias alérgicas en centros educativos
10.6. Coordinación con los servicios de salud pública y el centro de atención primaria de referencia

11 Formación del personal, auditoría y mejora continua en la gestión de alérgenos

11.1. Necesidades formativas y planes de formación del personal implicado en la gestión de alérgenos
11.2. Auditorías internas del sistema de gestión de alérgenos en el comedor escolar
11.3. Gestión de no conformidades, acciones correctivas y actualización del sistema ante cambios normativos
11.4. Cultura de seguridad alimentaria y compromiso institucional con la protección del alumnado alérgico

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

