ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alérgenos, Etiquetado e Información Alimentaria: Control Sanitario

2 ECTS | 50 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 el Curso de Formación Permanente en Alérgenos, Etiquetado e Información Alimentaria: Control Sanitario de ICUFOR, una formación diseñada para profesionales que desean dominar uno de los ámbitos más críticos de la seguridad alimentaria actual. La gestión de alérgenos y el correcto etiquetado de productos constituyen pilares fundamentales para proteger la salud del consumidor y garantizar el cumplimiento normativo en cualquier empresa del sector alimentario.

A través de este programa, profundizarás en los fundamentos científicos de las alergias e intolerancias alimentarias, conocerás el marco normativo europeo y español vigente, y dominarás las técnicas de control y prevención de contaminación cruzada.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Identificar y clasificar los principales alérgenos alimentarios de declaración obligatoria, diferenciando los mecanismos inmunológicos implicados en las reacciones alérgicas y las intolerancias alimentarias.

Conocer el marco normativo europeo y español en materia de etiquetado e información alimentaria, analizando las obligaciones derivadas del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y la legislación complementaria aplicable.

Dominar los requisitos de información alimentaria obligatoria y voluntaria, distinguiendo los criterios de presentación exigidos para la declaración de alérgenos, la información nutricional y las propiedades saludables.

Aplicar los principios del sistema APPCC a la gestión de alérgenos en la industria alimentaria y en establecimientos de restauración, diseñando procedimientos de vigilancia, verificación y registro documental que prevengan la contaminación cruzada.

Conocer los métodos analíticos de detección y cuantificación de alérgenos en matrices alimentarias, diferenciando las técnicas inmunoquímicas, moleculares y de espectrometría de masas según su aplicabilidad y limitaciones.

Comprender la organización y el funcionamiento del sistema de control sanitario oficial y del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), describiendo los procedimientos de inspección, gestión de alertas y retirada de productos por alérgenos no declarados.

Objetivos del curso

Desarrollar protocolos de actuación ante reacciones alérgicas en establecimientos alimentarios, incorporando estrategias de comunicación al consumidor alérgico y pautas de primeros auxilios coordinadas con los servicios de emergencia sanitaria.

Fundamentar la importancia de la formación continua y la certificación voluntaria en gestión de alérgenos, relacionando las normas BRC, IFS y FSSC 22000 con la mejora continua y el cumplimiento del régimen sancionador vigente.

Temario

01 Fundamentos sobre alergias e intolerancias alimentarias: identificación y clasificación de los principales alérgenos

1.1. Conceptos básicos de alergia e intolerancia alimentaria: definiciones, diferencias clínicas y relevancia para la seguridad alimentaria
1.2. Mecanismos inmunológicos implicados en las reacciones adversas a los alimentos y fenómenos de reactividad cruzada
1.3. Clasificación y caracterización de los catorce alérgenos de declaración obligatoria según la normativa europea
1.4. Prevalencia epidemiológica de las alergias alimentarias en la población europea y española: tendencias, factores de riesgo y grupos vulnerables
1.5. Métodos de diagnóstico de alergias e intolerancias alimentarias en el ámbito clínico y su implicación para el sector alimentario

Temario

02 Marco normativo del etiquetado y la información alimentaria facilitada al consumidor

2.1. Evolución histórica de la legislación alimentaria en materia de etiquetado e información al consumidor en el contexto europeo
2.2. El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: alcance, principios y obligaciones
2.3. Información alimentaria obligatoria en el etiquetado: elementos, formatos y criterios de presentación
2.4. Normativa complementaria española: el Real Decreto 126/2015 y las disposiciones sobre información en alimentos vendidos sin envasar
2.5. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables al amparo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006
2.6. Etiquetado de alimentos destinados a grupos específicos de población: personas celíacas, lactantes y colectivos con necesidades médicas especiales
2.7. Nuevas tendencias regulatorias en información alimentaria

Temario

03 Gestión y control de alérgenos en la industria alimentaria y en los establecimientos de restauración

3.1. Fuentes y vías de contaminación cruzada por alérgenos a lo largo de la cadena alimentaria
3.2. Integración de la gestión de alérgenos en los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
3.3. Planes de limpieza y procedimientos operativos estandarizados para la eliminación eficaz de residuos alergénicos en equipos e instalaciones
3.4. Métodos analíticos para la detección y cuantificación de alérgenos en matrices alimentarias
3.5. Etiquetado precautorio de alérgenos: criterios técnicos y científicos para el uso responsable de advertencias del tipo «puede contener trazas»
3.6. Formación y capacitación del personal manipulador de alimentos en la prevención y gestión de riesgos asociados a alérgenos
3.7. Buenas prácticas de información y comunicación al consumidor alérgico en establecimientos de restauración, comercio minorista y venta directa
3.8. Diseño e implantación de protocolos de actuación ante reacciones alérgicas en establecimientos alimentarios

Temario

04 Control sanitario oficial y sistemas de vigilancia en seguridad alimentaria aplicados a alérgenos y etiquetado

4.1. Organización institucional del sistema de control sanitario oficial de alimentos en España y la Unión Europea
4.2. El Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles oficiales a lo largo de la cadena agroalimentaria
4.3. El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF): estructura y funcionamiento
4.4. Gestión de alertas alimentarias por alérgenos no declarados y procedimientos de retirada de productos
4.5. Régimen sancionador por incumplimiento de la normativa de información alimentaria y de gestión de alérgenos: infracciones, sanciones y responsabilidades
4.6. Auditorías internas y externas como herramientas de mejora continua en el control de alérgenos

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 2 créditos ECTS y 50 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

