ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alergias e Intolerancias Alimentarias en el Comedor Escolar: Prevención y Actuación del Personal Monitor

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 el Curso de Formación Permanente en Alergias e Intolerancias Alimentarias en el Comedor Escolar: Prevención y Actuación del Personal Monitor de ICUFOR. La creciente prevalencia de alergias alimentarias en la población infantil exige profesionales capacitados para garantizar la seguridad y el bienestar del alumnado durante las comidas. Con esta formación, te convertirás en un agente clave para la prevención de riesgos y la actuación eficaz ante emergencias en el entorno escolar.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos inmunológicos de las reacciones alérgicas, los principales alérgenos presentes en la alimentación escolar y la diferenciación entre alergias e intolerancias.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos de las alergias alimentarias infantiles, diferenciando los mecanismos inmunológicos, los factores de riesgo y los métodos diagnósticos implicados.

Identificar los principales alérgenos alimentarios presentes en el contexto escolar, reconociendo sus formas de presentación, su presencia oculta en productos procesados y los riesgos de contaminación cruzada.

Distinguir las intolerancias alimentarias de las alergias, describiendo sus mecanismos fisiopatológicos y sus implicaciones dietéticas en el comedor escolar.

Reconocer las manifestaciones clínicas de las reacciones adversas a alimentos en el alumnado, identificando los signos de alarma indicativos de anafilaxia y los errores frecuentes en su valoración.

Conocer el marco normativo aplicable a la gestión de alérgenos en comedores escolares, delimitando las responsabilidades legales del centro educativo, la empresa de restauración y el personal monitor.

Aplicar medidas de prevención del contacto accidental con alérgenos, implementando protocolos de higiene, control de contaminación cruzada, lectura de etiquetado y organización segura del servicio.

Objetivos del curso

Elaborar menús adaptados seguros y nutricionalmente equilibrados, garantizando sustituciones adecuadas, trazabilidad documental e integración psicosocial del alumnado con necesidades dietéticas especiales.

Dominar los protocolos de actuación ante emergencias anafilácticas, desarrollando competencias prácticas de administración de medicación de rescate, coordinación con familias y servicios sanitarios, y resolución de casos reales en el comedor escolar.

Temario

01 Fundamentos de las alergias alimentarias: conceptos, mecanismos inmunológicos y epidemiología

1.1. Aproximación general al concepto de alergia alimentaria y su relevancia en la población infantil
1.2. Bases inmunológicas de las reacciones alérgicas a alimentos
1.3. Factores de riesgo, predisposición y datos epidemiológicos de la alergia alimentaria infantil
1.4. Métodos diagnósticos utilizados en la identificación de alergias alimentarias

Temario

02 Principales alérgenos alimentarios y su presencia habitual en la alimentación escolar

2.1. Clasificación de los alérgenos alimentarios según la normativa europea vigente
2.2. Alérgenos de origen animal: leche, huevo, pescado, crustáceos y moluscos
2.3. Alérgenos de origen vegetal: cereales con gluten, frutos de cáscara, cacahuetes, soja, sésamo, mostaza, apio y altramuces
2.4. Sulfitos y otros alérgenos con menor prevalencia en la edad escolar
2.5. Alérgenos emergentes y menos frecuentes de interés en el contexto escolar
2.6. El concepto de trazas y contaminación cruzada en la cadena alimentaria
2.7. Fuentes de información fiable y herramientas de consulta para la identificación de alérgenos en materias primas y productos elaborados

Temario

03 Intolerancias alimentarias: tipología, mecanismos fisiopatológicos y diferenciación respecto a las alergias

3.1. Concepto de intolerancia alimentaria y distinción frente a la alergia y la sensibilidad alimentaria no alérgica
3.2. Intolerancia a la lactosa: bases fisiológicas y manejo dietético en el comedor escolar
3.3. Enfermedad celíaca e intolerancia al gluten: implicaciones nutricionales y operativas
3.4. Otras intolerancias alimentarias relevantes en la población infantil
3.5. Criterios de sospecha ante posibles intolerancias alimentarias no diagnosticadas en el alumnado
3.6. Necesidades dietéticas especiales de origen no alérgico que el personal monitor debe conocer

Temario

04 Manifestaciones clínicas de las reacciones adversas a alimentos y reconocimiento de síntomas en el entorno escolar

4.1. Clasificación de las reacciones adversas a alimentos según su gravedad y temporalidad
4.2. Sintomatología cutánea: urticaria, angioedema y dermatitis de contacto
4.3. Sintomatología gastrointestinal asociada a reacciones alérgicas e intolerancias
4.4. Sintomatología respiratoria: rinitis, broncoespasmo y edema laríngeo
4.5. La anafilaxia: concepto, fisiopatología y reconocimiento de la reacción anafiláctica
4.6. Particularidades de la sintomatología alérgica en función de la edad y el desarrollo evolutivo del niño
4.7. Errores frecuentes en la identificación de síntomas por parte del personal no sanitario

Temario

05 Marco normativo y legal aplicable a la gestión de alergias e intolerancias en comedores escolares

5.1. Normativa europea sobre información alimentaria facilitada al consumidor: Reglamento (UE) n.º 1169/2011
5.2. Legislación nacional y autonómica sobre comedores escolares y seguridad alimentaria
5.3. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al control de alérgenos
5.4. Responsabilidades legales del centro educativo, de la empresa de restauración colectiva y del personal monitor
5.5. Protección de datos personales de salud del alumnado: normativa aplicable y buenas prácticas

Temario

06 Prevención de riesgos asociados a alérgenos en el comedor escolar: medidas higiénicas y organizativas

6.1. Principios generales de prevención del contacto accidental con alérgenos en el entorno escolar
6.2. Control de la contaminación cruzada en la cocina y el área de servicio
6.3. Gestión segura del almacenamiento y la recepción de materias primas
6.4. Lectura e interpretación del etiquetado de alérgenos en productos alimentarios
6.5. Organización del servicio en el comedor: distribución espacial, identificación de bandejas y control del intercambio de alimentos entre comensales
6.6. Medidas preventivas específicas en actividades complementarias: excursiones, celebraciones y talleres de cocina
6.7. Análisis de errores recurrentes y puntos críticos de riesgo en la operativa del comedor escolar
6.8. Diseño de listas de verificación (checklists) diarias para el personal monitor

Temario

07 Planificación de menús adaptados y gestión dietético-nutricional para alumnado con alergias e intolerancias

7.1. Principios de la alimentación infantil equilibrada como base de la planificación de menús escolares
7.2. Proceso de elaboración de menús adaptados: fases y agentes implicados
7.3. Sustituciones alimentarias seguras y nutricionalmente adecuadas para los alérgenos más prevalentes
7.4. Evaluación del riesgo de carencias nutricionales en dietas de exclusión prolongada
7.5. Documentación y trazabilidad de los menús adaptados servidos diariamente
7.6. Atención a la dimensión psicosocial: integración del alumnado con dieta especial en la dinámica del comedor

Temario

08 Protocolos de actuación ante reacciones alérgicas y emergencias anafilácticas en el comedor escolar

8.1. Estructura y elementos esenciales de un protocolo de actuación ante reacciones alérgicas
8.2. Actuación ante reacciones leves y moderadas: pasos, fármacos de primera línea y criterios de observación
8.3. Actuación ante la anafilaxia: protocolo de emergencia paso a paso
8.4. Plan de acción individualizado para cada alumno con alergia diagnosticada
8.5. Gestión emocional del personal monitor y del resto del alumnado durante y después de una emergencia
8.6. Registro, notificación y análisis posterior al incidente: protocolo de comunicación y mejora continua
8.7. Mantenimiento, conservación y caducidad de la medicación de emergencia en el centro escolar

Temario

09 Comunicación, coordinación y trabajo en red entre el personal monitor, las familias, el centro educativo y los servicios sanitarios

9.1. El modelo de responsabilidad compartida en la gestión de alergias alimentarias en el entorno escolar
9.2. Comunicación con las familias del alumnado con alergias o intolerancias
9.3. Coordinación interna en el centro educativo: equipo directivo, profesorado y otros profesionales
9.4. Relación con los servicios sanitarios y la empresa de restauración colectiva
9.5. Estrategias de sensibilización y educación sobre alergias alimentarias dirigidas a la comunidad escolar

Temario

10 Formación práctica del personal monitor: competencias profesionales, herramientas de trabajo y resolución de casos aplicados

10.1. Perfil competencial del monitor de comedor escolar en materia de alergias e intolerancias alimentarias
10.2. Diseño y uso de herramientas prácticas de trabajo diario
10.3. Simulacros de emergencia por reacción anafiláctica: planificación, ejecución y evaluación
10.4. Análisis y resolución de casos prácticos representativos de situaciones reales en el comedor escolar
10.5. Plan de formación continua y actualización de conocimientos del personal monitor
10.6. Evaluación de la calidad y la seguridad del servicio de comedor en relación con la gestión 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 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

