

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

ALÉRGENOS Y CONTAMINACIONES CRUZADAS

2023 - 2024



MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Contenido

Presentación	4
Objetivos	6
Destinatarios	7
Dirigido a	7
Cráterios de seleccióñ	7
Metodología y Evaluación	8
Metodología	8
Evaluación	10
Plan de estudios	11
Dirección Académica y Profesorado	12
Dirección Académica	12
Profesorado	12
Duración y desarrollo	16
Reserva de plaza y matrícula	17
Contacto	19

Presentación

Con la aprobación de la **Ley 1169/2011**, conocida como **Ley de Información Alimentaria**, todos los negocios de hostelería, producción o venta de alimentos están obligados a informar a sus consumidores sobre los alérgenos que pueden encontrarse en todos esos productos.

El **profesional gastronómico** debe estar perfectamente formado en esta materia, para así garantizar la seguridad total de cualquier consumidor que tenga una **alergia o intolerancia**, además de ser capaz de sensibilizar a las personas de su entorno sobre la importancia vital de este asunto.

Esta titulación formará a **profesionales y empresarios** de la gastronomía y de la industria alimentaria, ayudando así a mantener la **calidad y seguridad**, no solo respecto a la forma en que los productos pueden afectar al consumidor, sino también sobre la manera en que estos pueden afectar a otros que, por sí mismos, no conllevarían **ningún peligro**.



Objetivos

- ✓ El estudiante obtendrá los **conocimientos completos** de las **enfermedades, alergias e intolerancias alimentarias** que pueden afectar a las personas.
- ✓ Comprenderá la **responsabilidad** que implica una correcta atención a una persona afectada por algún **tipo de intolerancia o alergia**.
- ✓ El estudiante adquirirá los **conocimientos** necesarios sobre legislación aplicable, **normas de actuación, planes de control y buenas prácticas** de manipulación para evitar este tipo de alergias o intolerancias.
- ✓ Conocer los **tipos de alergias e intolerancias**, alimentos que las producen, síntomas y protocolos de actuación.
- ✓ Conocer el **Reglamento 1169/2011**, el **Real Decreto 126/2015** y la lista de los **14 alérgenos de declaración obligatoria en la UE** y que deben identificarse en todas las cartas de menú.
- ✓ El alumno aprenderá el desarrollo de un plan de control de alérgenos mediante el **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene**.
- ✓ **Contaminación Cruzada:** el estudiante obtendrá conocimientos en el uso de las diferentes tablas de preparación en una **cocina, almacenaje correcto en seco, en refrigerado y en congelado; correcta limpieza y separación de utensilios y diferentes técnicas** para evitar la contaminación cruzada entre alimentos.
- ✓ Saber cómo elaborar un **menú específico** para clientes con algún tipo de **alergia o intolerancia**.
- ✓ Conocimientos básicos acerca de cómo actuar en caso de una posible **intoxicación**.

Destinatarios

Dirigido a

- 👤 Este curso está destinado a profesionales del mundo de la gastronomía, así como a empresarios de la hostelería que deseen ampliar sus conocimientos o los de su plantilla en esta materia.
- 👤 También está destinado a alumnos de posgrado de Tecnología de los Alimentos, Nutrición, Química o Biología que deseen ampliar sus conocimientos sobre alérgenos.
- 🚫 **No es necesaria titulación universitaria previa.**

Nº DE PLAZAS: 25 (Mínimo 13)

Cráterios de selección

En el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas, se realizará una selección en función de los siguientes:

- ✓ **40%** Titulados superiores / graduados en Tecnología de los alimentos, Nutrición, Química o Biología.
- ✓ **40%** Titulados en Gestión o Dirección de empresas o titulados en Gastronomía u Hostelería (Grado Medio / Superior).
- ✓ **20%** Experiencia profesional o prácticas relacionadas con el ámbito de la alimentación o el canal HORECA.



Metodología y Evaluación

Metodología

Mediante las **actividades formativas presenciales y el trabajo autónomo**, el alumno podrá llegar a alcanzar la idónea capacidad que se requiere para la comprensión del contenido de la titulación y de las habilidades-competencias que le corresponden.

Actividades online.

✓ **Clases magistrales:** Las clases se realizarán a través de aula virtual en el horario indicado de manera síncrona (al menos un 80%), donde el alumno y el profesor pueden interactuar en directo, lo que facilitará el aprendizaje. En las clases el profesor expondrá los temas del programa, de los cuales podrá facilitar apuntes, videos etc. o bibliografía con antelación. Las clases se grabarán y se aportará el material a través del aula para facilitar el seguimiento de aquellos estudiantes que de manera puntual no pudieran asistir a alguna clase síncrona.

El alumno se responsabilizará de **tomar apuntes** para elaborar unos temas completos que le sirvan a la hora de realizar los trabajo que exige esta titulación para ser superada.

La lección magistral tiene por finalidad despertar la inquietud intelectual del estudiante y ayudar a la reflexión (análisis y síntesis) del contenido de los temas del programa. Para ayudar a esta reflexión el profesor realizará también preguntas tanto de respuesta corta como de debate y resolverá todas las dudas surgidas durante la exposición de cada tema y durante el estudio autónomo del estudiante.

En estas clases se exponen conocimientos, pero también se debaten y confrontan convicciones intelectuales, se inauguran algunas vías de conocimiento y se refutan otras. Sólo así el aula cobra su máximo sentido y se convierte en un lugar creativo, formador y enriquecedor.

Estas clases serán dedicadas a la impartición de todos los contenidos incluidos el temario en los módulos 1 a 4.

✓ **Seminarios, casos prácticos, pruebas test y exposición oral:** : Se plantearán seminarios y casos prácticos que se realizarán tanto en la clase (de manera síncrona, módulos 1 a 3) como de forma autónoma por parte del alumno (modulo 4). El profesor resolverá todas las dudas surgidas durante la resolución fomentando la

retroalimentación de conocimiento. También se plantearán test que servirán de evaluación y autoevaluación de los contenidos aprendidos.

El trabajo final de titulación planteado en el modulo 5 del curso tendrá una exposición del mismo realizado de manera síncrona al final del curso.

- ✓ **Tutorías:** Se realizarán tutorías para resolución de dudas de todos los módulos a través de foros de aula virtual y además se realizará una sesión de 2 horas de tutoría síncrona para informar, orientar y resolver dudas en la realización del trabajo final.
- ✓ **Aula virtual:** Todos los alumnos obligatoriamente habrán de darse de alta en el aula virtual de la asignatura, durante la primera semana de clase. A través de la plataforma de Aula virtual los estudiantes podrán acceder a todos los recursos pedagógicos que los profesores les indiquen para la preparación y estudio de la asignatura, así como a todas las comunicaciones e informaciones que el profesor juzgue oportunas y necesarias dar, destinadas al conjunto de los alumnos de la clase. También podrán comunicarse los estudiantes con el profesor y realizar las entregas de los trabajos, seminario o casos que se planteen durante el curso.

Trabajo autónomo

- ✓ Estudio individual de los contenidos de la titulación (puesta en relación de los contenidos explicados en las clases magistrales, lecturas y el propio trabajo de investigación personal en base a la bibliografía).
- ✓ Resolución de test y casos prácticos a entregar planteados según el módulo.
- ✓ Elaboración de un trabajo en el que el alumno demuestre que es capaz de elaborar una carta que cumpla con la normativa en materia de alérgenos, aplicando todos los conocimientos aprendidos en el curso. El trabajo deberá ajustarse a las normas de redacción que se expongan en el aula virtual y deberá ser un trabajo original.

Relación de horas aproximadas dedicadas a cada actividad formativa:

- **Clases magistrales:** 140h para los contenidos teóricos de los módulos 1 a 4
- **Seminarios y casos prácticos:** 13h síncronas para los módulos 1 a 3 (3 modulo1, 5 módulos 2 y 3) y 3 horas de trabajo autónomo para modulo 4.

- **Test en aula virtual:** 2h de los módulos 1 a 3.
- **Exposición oral:** 4h en sesiones síncronas para todos los estudiantes.
- **Preparación memoria trabajo final:** 14h de trabajo autónomo.
- **Tutorías síncronas:** 2h.

Evaluación

- ✓ Para la **evaluación** de la adquisición de los conocimientos impartidos durante el curso se plantearán en los diferentes módulos la realización de **pequeñas pruebas escritas tipo test o entrega de casos prácticos**, así como la realización de un **trabajo individual** sobre **la creación de una carta que cumpla con la normativa en materia de alérgenos**.
- ✓ Las pruebas **tipo test o casos prácticos evaluables** se realizarán y entregarán a través de la plataforma de **aula virtual** y los estudiantes dispondrán de **tiempo suficiente** para realizarlos de manera asíncrona (**trabajo autónomo**). Además, todas las pruebas serán **reevaluables**. El trabajo fin de titulación se planteará a través de **aula virtual** y será trabajo autónomo del estudiante para su **elaboración y exposición oral** síncrona en sesión con todos los estudiantes.



Plan de estudios

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (3 CRÉDITOS, 30h)

TEMA 1: Tipos de alergias, alimentos que las producen y síntomas. Protocolo de actuación para la asistencia ante una alergia. 10h

TEMA 2: Tipos de intolerancias, alimentos que las producen y síntomas. 10h

TEMA 3: Intolerancias al gluten y a lactosa. 10h

NORMATIVA SOBRE ALERGENOS E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (5 CRÉDITOS, 50h).

TEMA 4: Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Conceptos fundamentales. 10h

TEMA 5: Real Decreto 126/2015 sobre la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar. Implicaciones en hostelería. 10h

TEMA 6: Modalidades de información al consumidor sobre alergenitos. 10h

TEMA 7: Los 14 alérgenos de declaración obligatoria. Alimentos envasados y no envasados en los que se pueden encontrar. 20h

PLAN DE CONTROL DE ALERGENOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN COCINA

(5 CRÉDITOS, 50 h).

TEMA 8: Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y Reglamento (CE) N° 852/2004 sobre higiene de productos alimenticios. 10h

TEMA 9: Desarrollo de un plan de control de alergenitos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Guías de Prácticas Correctas de Higiene. 10h

TEMA 10: Control de la contaminación cruzada I: Buenas prácticas de recepción y manipulación de materias primas, elaboración de platos y conservación. 15h

TEMA 11: Control de la contaminación cruzada II: Buenas prácticas de limpieza y desinfección de utensilios e instalaciones. 15h

PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DE MENÚS SIN ALERGENOS (3 CRÉDITOS, 30 h).

TEMA 12: Pasos clave para la creación de una carta. Marcaje de alergenitos. 10 h

TEMA 13: Fichas técnicas de platos. Listado de ingredientes. Sustitución de alergenitos. 10h

TEMA 14: Elaboración de menús aptos para personas con alergias e intolerancias. 10h

TRABAJO FIN DE TITULACIÓN (2 CRÉDITOS, 20 h).

Dirección Académica y Profesorado

Dirección Académica

Dr^a. María Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad.

- ✓ Licenciada en Farmacia y Doctora en Ciencias Químicas (tesis en desarrollo de alimentos procesados: pasteurización, germinación, fermentación, altas presiones).
- ✓ Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC durante 9 cursos académicos. Amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título (en Grado, Cursos de Verano, cursos de formación) y experiencia en investigación y divulgación científica en el campo de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria

Dr^a. Sonia Morante Zarcero. Profesora Titular de Universidad.

- ✓ Licenciada en Química y Doctora en Ciencias por la Universidad Rey Juan Carlos.
- ✓ Actualmente Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC, cuenta con amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Profesorado

Dr^a. Sonia Morante Zarcero. Profesora Titular de Universidad.

- ✓ Licenciada en Química y Doctora en Ciencias por la Universidad Rey Juan Carlos.
- ✓ Actualmente Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC, cuenta con amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Dra. María Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad.

- ✓ Licenciada en Farmacia y Doctora en Ciencias Químicas (tesis en desarrollo de alimentos procesados: pasteurización, germinación, fermentación, altas presiones).
- ✓ Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC durante 9 cursos académicos. Amplia experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título (en Grado, Cursos de Verano, cursos de formación) y experiencia en investigación y divulgación científica en el campo de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria

Dra Visitación López-Miranda González. Titular de Universidad.

- ✓ Doctora en Farmacia.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Dra Esperanza Herradón Pliego. Profesora Contratada Doctora.

- ✓ Doctora en Farmacología.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Dra. María del Rocío Girón Moreno. Profesora Contratada Doctora.

- ✓ Doctora en Farmacia.
- ✓ Profesora de asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología en la URJC.

Antonio González Ruiz. Profesor Visitante.

- ✓ Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- ✓ Profesor de asignaturas relacionadas con Bromatología e Higiene Alimentaria en las titulaciones de grado de la URJC.

Dra. Natalia Casado Navas. Profesora Contratada Doctora.

- ✓ Doctora en Ciencias.
- ✓ Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos.

- ✓ Experiencia docente en asignaturas relacionadas con el ámbito del título en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experiencia en investigación en el campo de la Ciencia de los Alimentos y la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Dr^a. Gema Vera Pasamontes. Profesora titular de Universidad.

- ✓ Profesora de Asignaturas relacionadas con Higiene Alimentaria en titulaciones de Grado de la URJC.

Gema Casado Hidalgo. Profesora Visitante.

- ✓ Graduada en Ciencia y tecnología de los alimentos.
- ✓ Máster en Nuevos Alimentos.
- ✓ Docencia en Ciencia y Tecnología de los Alimentos durante 3 cursos académicos. Investigación en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

Lorena González Gómez. Profesora Visitante.

- ✓ Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Máster en Ciencia y Tecnología Química con especialidad en Química Analítica.
- ✓ Cuenta con experiencia docente en el Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos desde 2018.
- ✓ Investigación en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

Blanca Mayandía Briones. Profesora Asociada.

- ✓ Cocinera y gastronoma.
- ✓ Coordinadora de MaGIC.
- ✓ Técnico Superior en Cocina y Dirección de Cocinas.
- ✓ Directora de titulaciones de posgrado de Gastronomía UCH-CEU.
- ✓ Experiencia docente en Grado en gastronomía UCH-CEU: Líneas inglés y español.

Mateo Sierra Ballarín.

- ✓ Cocinero y escritor gastronómico. Experto en alimentación y cocina sin gluten.
- ✓ Consultor para empresas agroalimentarias y hosteleras.

María Morales Martínez.

- ✓ Chef y sumiller profesional.
- ✓ Asesora gastronómica.



Duración y desarrollo

📅 **Créditos ECTS:** 18

🕒 **N° de horas:** 180

📖 **Modalidad:** Online

📍 **Lugar de impartición:** Aula Virtual URJC

ALÉRGENOS Y CONTAMINACIONES CRUZADAS

Calendario Académico 2023-2024

SEPTIEMBRE 2023						
M	X	J	V	S	D	
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE 2023						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ENERO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRERO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARZO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL 2024						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO 2024						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

📅 Fin plazo preinscripciones

📅 Plazo matriculación

📅 Lectivo

📅 Festivo

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados

Reserva de plaza y matrícula

 **Plazo de inscripción:** hasta el 10 de Septiembre 23

€ **Preinscripción:** 0€. El importe del Curso se abonará en el momento de realizar la matrícula, una vez admitida la solicitud del alumno.

 **Nº de plazas:** 25 (Mínimo 13)

✓ **Admisión:** en el caso de que el número de solicitudes supere el de plazas ofertadas se realizará una selección en función de los criterios indicados en el apartado Destinatarios (página 7).

LAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN SE REALIZARÁN DE FORMA TELEMÁTICA A TRAVÉS DE: <https://gestion3.urjc.es/gestionsolicitudes/>

 **Plazo de matrícula:** 6 - 10 de Septiembre 23

Precio: 1.476,00€

* El inicio del curso queda condicionado al número mínimo de alumnos matriculados

MAGIC

MADRID GASTRONOMIC
INTERNATIONAL
CENTER

Curso de Extensión Universitaria

ALÉRGENOS Y CONTAMINACIONES CRUZADAS

2022 - 2023

Más información:

91 488 4459

info@magic-edu.es

www.magic-edu.es