Manipulador de alimentos y alérgenos

Área: Alimentación / Hostelería - Plataforma
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 225.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa. • Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

Alergias e intolerancias alimentarias - 1 Alergias e intolerancias alimentarias - 1.1 Definiciones y conceptos básicos - 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias - 1.3 Calidad de vida. Restricciones - 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias - 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa - 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias - 2.2 Manipulación y características - 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa - 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias - 3.1 Selección de productos - 3.2 Contaminación cruzada - 3.3 Limpieza y eliminacion de alérgenos de las superficies - 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias - 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento - 4.1 Disposiciones nacionales - 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación - 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación - 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación - 5.1 APPCC - 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos - 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC - 5.4 Gestión de alérgenos - 5.5 Etiquetado - 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados - 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración - 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos - 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación - 6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS - 6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO - 6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL - 6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación - 6.5 Cuestionario: Cuestionario final - Manipulador de alimentos - 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos - 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones - 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología - 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano - 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II - 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III - 1.6 Intoxicaciones alimentarias pertoxium naturales - 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas - 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II - 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos - 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos - 2 Alteración y contaminación de alimentos - 2.1 Alteración de alimentos - 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes - 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias - 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus - 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica - 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana - 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II - 2.9 Refrigeración y congelación - 2.10 Refrigeración y congelación II - 2.11 Métodos que utilizan el calor - 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo - 2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacio - 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación. - 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 3.1 Actitudes y habitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal - 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención - 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria - 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II - 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III - 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene - 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y

desinfección - 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección - 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización - 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II - 3.11 Manejo de residuos - 3.12 La responsabilidad de la empresa - 3.13 La responsabilidad de la empresa II - 3.14 La responsabilidad de la empresa III - 3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria - 3.16 Cuestionario: Cuestionario final -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.