

Manipulador de alimentos de mayor riesgo y etiquetado de alimentos



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a 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 de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. 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. ETIQUETADO DE ALIMENTOS Cada vez más consumidores eliminan un alimento de su dieta, ya sea por prescripción médica o porque creen que es más saludable. Por este motivo, resulta imprescindible para los operadores de empresa de alimentos conocer los reglamentos vigentes que regulan la información del etiquetado en productos alimenticios respecto a los ingredientes que contienen, procedencias o relacionados con los procesos de manipulación que ha seguido un producto. De esta forma, empresas que trabajan con colectividades, pueden ofrecer al consumidor, cada vez más exigente, un producto acorde a sus necesidades.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

1.1 Introducción Normativa legal Definiciones

1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 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 por toxinas 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 modificadas y envasado al vacío
- 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

- 3.1 Actitudes y hábitos 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

4 Manipulación de comidas preparadas

- 4.1 Introducción

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
- 4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
- 4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
- 4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves
- 4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
- 4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
- 4.8 Comidas preparadas
- 4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
- 4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
- 4.11 El sistema APPCC. Cocinado
- 4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas
- 4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas
- 4.14 Cuestionario: Cuestionario final

Etiquetado de alimentos

1 Consideraciones generales sobre etiquetado

- 1.1 La importancia del etiquetado en los alimentos
- 1.2 La etiqueta desde el punto de vista del consumidor
- 1.3 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
- 1.4 Antecedentes al reglamento actual de información alimentaria
- 1.5 Legislación sobre información alimentaria
- 1.6 Consideraciones relativas a la aplicación del Reglamento UE n 1169-2011
- 1.7 Definiciones
- 1.8 Cuestionario: Consideraciones generales sobre el etiquetado de alimentos

2 Clasificación de los alimentos

- 2.1 Clasificación de los alimentos según su función
- 2.2 Clasificación de los alimentos según su composición
- 2.3 Clasificación de los alimentos según su origen
- 2.4 Clasificación de los alimentos según sus nutrientes
- 2.5 Cuestionario: Clasificación de los alimentos

3 Información básica del etiquetado

- 3.1 Principales modificaciones del Reglamento 1169-2011
- 3.2 Denominación de venta
- 3.3 La lista de ingredientes
- 3.4 Indicaciones energéticas en las etiquetas
- 3.5 Cómo se calcula el valor energético de un alimento
- 3.6 Nutriscore
- 3.7 Etiquetado nutricional
- 3.8 Alimentos exentos de mostrar la información nutricional obligatoria
- 3.9 Marcado de fechas
- 3.10 Cantidad neta

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

3.11 Cuestionario: Información básica del etiquetado

4 Otras consideraciones sobre el etiquetado

- 4.1 Procedencia del producto
- 4.2 Código de barras
- 4.3 Lengua en el etiquetado
- 4.4 Legibilidad en el etiquetado
- 4.5 Etiquetado y publicidad
- 4.6 Cuestionario: Otras consideraciones sobre el etiquetado

5 Alérgenos

- 5.1 Alérgenos de declaración obligatoria
- 5.2 Consideraciones respecto a los alérgenos en el etiquetado
- 5.3 Indicación de alérgenos en productos similares
- 5.4 Productos de producción limitada a una Comunidad Autónoma con lengua propia
- 5.5 Alimentos envasados con lista de ingredientes
- 5.6 Alimentos envasados sin lista de ingredientes
- 5.7 Denominación de un alérgeno
- 5.8 Información de alérgenos en productos no envasados o a granel - Real Decreto 126-2015
- 5.9 Venta on line
- 5.10 Indicación de trazas
- 5.11 Información sobre el gluten en los alimentos
- 5.12 Actividad - Alérgenos
- 5.13 Cuestionario: Alérgenos

6 Aditivos

- 6.1 Historia de los aditivos
- 6.2 Técnicas de conservación
- 6.3 Aditivos alimentarios
- 6.4 Controles de seguridad. EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
- 6.5 Cuestionario: Aditivos

7 Productos específicos

- 7.1 Etiquetado en productos infantiles
- 7.2 Etiquetado de la sal
- 7.3 Etiquetado de la grasa
- 7.4 Etiquetado en el aceite
- 7.5 Miel
- 7.6 Bebidas energéticas
- 7.7 Azúcares
- 7.8 Etiquetado del huevo
- 7.9 Bebidas alcohólicas o espirituosas
- 7.10 Productos vitícolas
- 7.11 Etiquetado de productos ecológicos

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



7.12 Productos veganos

7.13 Cuestionario: Productos específicos

7.14 Cuestionario: Cuestionario final

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>