

Manipulador de alimentos y alérgenos



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[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 eliminación 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 de origen bacteriano 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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELEFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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 - 3.16 Cuestionario: Cuestionario final -

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.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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>