

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ALERGENOS Y APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACION, MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LISTERIOSIS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 80.00 horas

Objetivos:

- 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. Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control(APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

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

APPCC en el sector de la alimentación

1 Objetivos

1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

3 Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

5.9 Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5

6 Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

- 6.4 Tratamiento de los desechos
 - 6.5 Eficacia de la vigilancia
 - 7 Instalaciones - higiene personal
 - 7.1 Estado de salud
 - 7.2 Enfermedades y lesiones
 - 7.3 Aseo personal
 - 7.4 Comportamiento personal
 - 7.5 Visitantes
 - 8 Transporte
 - 8.1 Consideraciones generales
 - 8.2 Requisitos
 - 8.3 Utilización y mantenimiento
 - 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
 - 9.1 Identificación de los lotes
 - 9.2 Información sobre los productos
 - 9.3 Etiquetado
 - 9.4 Información a los consumidores
 - 10 Capacitación
 - 10.1 Conocimientos y responsabilidades
 - 10.2 Programas de capacitación
 - 10.3 Instrucción y supervisión
 - 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos
 - 11 Sistema de análisis de peligros
 - 11.1 Preámbulo
 - 11.2 Definiciones
 - 11.3 Principios del sistema de HACCP
 - 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
 - 11.5 Aplicación
 - 11.6 Cuestionario: Cuestionario repaso T6 al T11
 - 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
 - 12.1 Introducción
 - 12.2 Definición de criterios microbiológicos
 - 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
 - 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
 - 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
 - 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
 - 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
 - 12.8 Presentación de informes
 - 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
 - 13.1 Introducción
 - 13.2 Ámbito de aplicación
 - 13.3 Definiciones
 - 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
 - 13.5 Directrices para la aplicación
 - 14 Caso Práctico
 - 14.1 Caso práctico
 - 14.2 Cuestionario: Cuestionario final
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO

OBJETIVOS DEL CURSO

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.

ÍNDICE

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 pertóxiúm 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 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
- 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

 

LISTERIOSIS

OBJETIVOS DEL CURSO

Incluye la formación sobre la Listeriosis , una infección causada por el germen *Listeria monocytogenes*. Se explica qué es la Listeriosis, cómo se transmite, los métodos usados para la prevención de la misma, formas de diagnosticarla, la población de riesgo.

Así el alumno podrá conocer la importancia real y formas de prevenir éste tipo de infección alimentaria.

ÍNDICE

1. Importancia de la infección por *Listeria* (*Monocytogenes* LM)
2. ¿Cuáles son las principales características de la *Listeria Monocytogenes* (LM)?
3. ¿Cómo se transmite la Listeriosis?
4. ¿Cómo prevenir la Listeriosis?
5. ¿Cuál es la población de riesgo?
6. ¿Cuál es su clínica y sus formas de presentación?
7. ¿Cómo se diagnostica la Listeriosis?
8. ¿Cuándo debe descartarse la infección por LM?
9. ¿Manejo clínico de los casos confirmados de Listeriosis?