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

Formación Unavia

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

MANIPULADOR, ALERGENOS Y PREVENCION DE RIESGOS LABORALES

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

OBJETIVOS DEL CURSO

• 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 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. Dotar de la formación mínima necesaria para el desempeño de las funciones de nivel básico * en empresas cuyas actividades NO están incluidas en el Anexo I del RD 39/1997 de 39 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, BOE nº17 de 31 de enero de 1997. Esta formación mínima debe tener una duración no inferior a 30 horas, con un contenido y una distribución horaria conforme al apartado B) del Anexo IV del citado Real Decreto. *funciones de nivel básico: • Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada. • Promover, en particular, las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control. • Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación. • Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias. • Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto. • Cooperar con los servicios de prevención.

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 caracteríticas
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 alergenos 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 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 Habitos 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

Prevención de Riesgos Laborales Básico B

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
1.1 El trabajo y la salud
1.2 Los riesgos profesionales
1.3 Concepto de condición de trabajo
1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
1.5 Daños derivados del trabajo
1.6 Accidentes de trabajo
1.7 Enfermedades profesionales
1.8 Diferencia entre accidentes de trabajo y enfermedad profesional
1.9 Marco normativo basico en materia de prevención de riesgos
1.10 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
1.11 Política de prevención de riesgos laborales
1.12 Fomento de la toma de conciencia
1.13 Participación, información, consulta y propuestas
1.14 El empresario
1.15 El trabajador
1.16 Cuestionario: conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención
2.1 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2.2 Riesgos ligados al ambiente de trabajo
2.3 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
2.4 Sistemas elementales de control de riesgos
2.5 Planes de emergencia y evacuación
2.6 El control de la salud de los trabajadores
2.7 Cuestionario: riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

3.1 Matriz de riesgos específicos y sector de actividad
3.2 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3.3 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera ii
3.4 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera iii
3.5 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo
3.6 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo ii
3.7 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo iii
3.8 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
3.9 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos ii
3.10 Cuestionario: riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4 Elementos básicos de gestión de la prevención
4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
4.2 Organización preventiva del trabajo
4.3 Procedimiento general de la planificación
4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
4.5 Representación de los trabajadores
4.6 Cuestionario: elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios
5.1 Procedimientos generales
5.2 Eslabones de la cadena de socorro
5.3 Evaluación primaria de un accidentado
5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
5.5 Reanimación cardiopulmonar
5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
5.7 Fracturas
5.8 Traumatismos craneoencefálicos
5.9 Lesiones en columna
5.10 Quemaduras
5.11 Lesiones oculares
5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
5.13 Cuestionario: cuestionario final