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

Formación Unavia



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

Asegurar el cumplimiento de lo dispuesto en la legislación vigente y poder realizar actividades de Manipulador de Alimentos.
Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos.

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