

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

Curso de Formación - **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: 8.00 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 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 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 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

