Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación (60 horas)



Categoría: Seguridad alimentaria
Product Tags: alérgenos, cursos, manipulación de alimentos
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/alergenos-prevencion-y-manipulacion-en-el-sector-de-la-alimentacion-60-horas/

Objetivo

Con el **Curso** de 60 horas de **Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación** prepárate para llevar a cabo el correcto diseño y desarrollo de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y la manipulación de alimentos en la industria alimenticia.

Descripción

MÓDULO I. Alergias e intolerancias alimentarias

1. Alergias e intolerancias alimentarias
   - Definiciones y conceptos básicos - Tipos de alergias e intolerancias alimentarias - Calidad de vida. Restricciones - Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias
2. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
   - Sustancias que causan alergias e intolerancias - Manipulación y características - Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
   - Selección de productos - Contaminación cruzada - Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies - Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
4. Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
   - Disposiciones nacionales - Disposiciones comunitarias de directa aplicación - Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación
5. Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación
   - APPCC - Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos - Ejemplo de Aplicación del APPCC - Gestión de alérgenos - Etiquetado - Declaración de alérgenos en alimentos envasados - Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración - Cuestionario: Gestión de alérgenos
6. Obligaciones de los establecimientos de alimentación
   - EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS - EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO - EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL - Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación - Cuestionario: Cuestionario final MÓDULO II. APPCC en el sector de la alimentación

1. Objetivos
   - Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2. Ámbito de aplicación
    - Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores - Utilización - Definiciones
3. Producción primaria
    - Higiene del medio - Producción higiénica de materias primas de los alimentos - Manipulación, almacenamiento y transporte - Limpieza, mantenimiento e higiene del personal
4. Proyecto y construcción de las instalaciones
    - Emplazamiento - Edificios y salas - Equipo - Servicios
5. Control de las operaciones
    - Control de los riesgos alimentarios - Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene - Requisitos relativos a las materias primas - Envasado - Agua - Dirección y supervisión - Documentación y registros - Procedimientos para retirar alimentos - Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5
6. Instalaciones
    - Mantenimiento y limpieza - Programa de limpieza - Sistemas de lucha contra las plagas - Tratamiento de los desechos - Eficacia de la vigilancia
7. Instalaciones - higiene personal
    - Estado de salud - Enfermedades y lesiones - Aseo personal - Comportamiento personal - Visitantes
8. Transporte
    - Consideraciones generales - Requisitos - Utilización y mantenimiento
9. Información de los productos y sensibilización de los consumidores
    - Identificación de los lotes - Información sobre los productos - Etiquetado - Información a los consumidores
10. Capacitación
    - Conocimientos y responsabilidades - Programas de capacitación - Instrucción y supervisión - Capacitación de actualización de los conocimientos
11. Sistema de análisis de peligros
    - Preámbulo - Definiciones - Principios del sistema de HACCP - Directrices para la aplicación del sistema de HACCP - Aplicación - Cuestionario: Cuestionario

repaso T6 al T11

12. Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
    - Introducción - Definición de criterios microbiológicos - Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos - Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos - Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos - Aspectos microbiológicos de los criterios - Planes de muestreo métodos y manipulación - Presentación de informes
13. Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
    - Introducción - Ámbito de aplicación - Definiciones - Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos - Directrices para la aplicación MÓDULO III. Prevención de Riesgos Laborales Básico B
1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud
    - El trabajo y la salud - Los Riesgos Profesionales - Concepto de condición de trabajo - Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud - Daños derivados del trabajo - Accidentes de trabajo - Enfermedades profesionales - Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos - Deberes y obligaciones básicas en esta materia - Política de Prevención de Riesgos Laborales - Fomento de la toma de conciencia - Participación, información, consulta y propuestas - El empresario - El trabajador - Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud
2. Riesgos generales y su prevención
    - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad - Riesgos ligados al ambiente de trabajo - La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral - Sistemas elementales de control de riesgos - Planes de emergencia y evacuación - El control de la salud de los trabajadores - Cuestionario: Riesgos generales y su prevención
3. Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad
    - Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad - Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera - Riesgos específicos en el sector del

transporte por carretera II - Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III - Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo - Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II - Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III - Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos - Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II - Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4. Elementos básicos de gestión de la prevención

   - Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva - Organización preventiva del trabajo - Procedimiento general de la planificación - Documentación - recogida, elaboración y archivo - Representación de los trabajadores - Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5. Primeros auxilios

   - Procedimientos generales - Eslabones de la cadena de socorro - Evaluación primaria de un accidentado - Normas generales ante una situación de urgencia - Reanimación cardiopulmonar - Actitud a seguir ante heridas y hemorragias - Fracturas - Traumatismos craneoencefálicos - Lesiones en columna - Quemaduras - Lesiones oculares - Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos - Cuestionario: Cuestionario final

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 24