

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Alérgenos, Prevención y Manipulación en el Sector de la Alimentación

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

- Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alérgicos.
- 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 0. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones y conceptos básicos
2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
3. Calidad de vida. Restricciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS CONTEMPLADOS EN LA NORMATIVA

1. Sustancias que causan alergias e intolerancias
2. Manipulación y características

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Selección de productos
2. Contaminación cruzada
3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN APLICABLE Y NORMATIVAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

1. Disposiciones nacionales
2. Disposiciones comunitarias de directa aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS POR PARTE DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

1. APPCC
2. Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
3. Ejemplo de Aplicación del APPCC
4. Gestión de alérgenos
5. Etiquetado
6. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
7. Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBLIGACIONES DE LOS

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

1. EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
2. EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
3. EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL

UNIDAD DIDÁCTICA 0. APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBJETIVOS

1. Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
2. Utilización
3. Definiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCCIÓN PRIMARIA

1. Higiene del medio
2. Producción higiénica de materias primas de los alimentos
3. Manipulación, almacenamiento y transporte
4. Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

1. Emplazamiento
2. Edificios y salas
3. Equipo

4. Servicios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LAS OPERACIONES

1. Control de los riesgos alimentarios
2. Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
3. Requisitos relativos a las materias primas
4. Envasado
5. Agua
6. Dirección y supervisión
7. Documentación y registros
8. Procedimientos para retirar alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INSTALACIONES

1. Mantenimiento y limpieza
2. Programa de limpieza
3. Sistemas de lucha contra las plagas
4. Tratamiento de los desechos
5. Eficacia de la vigilancia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INSTALACIONES - HIGIENE PERSONAL

1. Estado de salud
2. Enfermedades y lesiones
3. Aseo personal
4. Comportamiento personal
5. Visitantes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRANSPORTE

1. Consideraciones generales

2. Requisitos
3. Utilización y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

1. Identificación de los lotes
2. Información sobre los productos
3. Etiquetado
4. Información a los consumidores

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CAPACITACIÓN

1. Conocimientos y responsabilidades
2. Programas de capacitación
3. Instrucción y supervisión
4. Capacitación de actualización de los conocimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS

1. Preámbulo
2. Definiciones
3. Principios del sistema de HACCP
4. Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
5. Aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PRINCIPIOS DE LA APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Definición de criterios microbiológicos
3. Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
4. Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
5. Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
6. Aspectos microbiológicos de los criterios
7. Planes de muestreo métodos y manipulación
8. Presentación de informes

UNIDAD DIDÁCTICA 13. DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS

1. Introducción
2. Ámbito de aplicación
3. Definiciones
4. Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
5. Directrices para la aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 14. CASO PRÁCTICO

1. Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 0. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO B

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Concepto de condición de trabajo

4. Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
5. Daños derivados del trabajo
6. Accidentes de trabajo
7. Enfermedades profesionales
8. Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
9. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
10. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
11. Política de Prevención de Riesgos Laborales
12. Fomento de la toma de conciencia
13. Participación, información, consulta y propuestas
14. El empresario
15. El trabajador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2. Riesgos ligados al ambiente de trabajo
3. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
4. Sistemas elementales de control de riesgos
5. Planes de emergencia y evacuación
6. El control de la salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN DIVERSOS SECTORES DE ACTIVIDAD

1. Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
2. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3. Riesgos específicos en el sector del transporte por

- carretera II
- 4. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
- 5. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo
- 6. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II
- 7. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III
- 8. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
- 9. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

- 1. Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
- 2. Organización preventiva del trabajo
- 3. Procedimiento general de la planificación
- 4. Documentación - recogida, elaboración y archivo
- 5. Representación de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

- 1. Procedimientos generales
- 2. Eslabones de la cadena de socorro
- 3. Evaluación primaria de un accidentado
- 4. Normas generales ante una situación de urgencia
- 5. Reanimación cardiopulmonar
- 6. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- 7. Fracturas
- 8. Traumatismos craneoencefálicos
- 9. Lesiones en columna

10. Quemaduras
11. Lesiones oculares
12. Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es