



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Manipulador Mayor Riesgo, Alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales

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 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

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. MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Introducción Normativa legal Definiciones
2. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos
Terminología
3. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
4. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
5. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
6. Intoxicaciones alimentarias por toxinas naturales
7. Infecciones alimentarias bacterianas
8. Infecciones alimentarias bacterianas II
9. Infecciones alimentarias por parásitos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Alteración de alimentos
2. Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
3. Contaminación de alimentos por bacterias
4. Contaminación de alimentos por hongos y virus
5. Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
6. Fuentes de contaminación bacteriana
7. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
8. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
9. Refrigeración y congelación
10. Refrigeración y congelación II
11. Métodos que utilizan el calor
12. El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
13. Atmósferas modificadas y envasado al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos.
Requisitos. Higiene personal
2. Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
4. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
5. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
6. Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
7. Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
8. Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
9. Control de plagas. Desinsectación y Desratización
10. Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
11. Manejo de residuos
12. La responsabilidad de la empresa
13. La responsabilidad de la empresa II
14. La responsabilidad de la empresa III

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

1. Introducción
2. Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
3. Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
4. Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
5. Alimentos de alto riesgo. Aves
6. Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
7. Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
8. Comidas preparadas
9. Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
10. El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento

de materias primas

11. El sistema APPCC. Cocinado
12. El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas

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