



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 6.00 horas

Objetivos:

Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos de alto riesgo en el lugar de trabajo.

Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar.

Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas

Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.

Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.

Contenidos:

PARTE 1: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UD 1. Los riesgos de la salud derivados del consumo de alimentos y/o su manipulación

UD 2. Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes

UD 3. El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo

UD 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria

UD 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

UD 6. Las medidas básicas para la prevención de la contaminación

PARTE 2: ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UD1. Alergias e intolerancias alimenticias. Adaptación a la normativa UE 1169/2011

UD2. Reacciones adversas de los alimentos

UD3. Alimentación y nutrición

UD4. Control e higiene de los alimentos

UD5. Etiquetado de productos alimenticios

UD6. Responsabilidades y sanciones