



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.

Modalidad: MIXTA

Duración: 63.00 horas

Objetivos:

- Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos 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