ALÉRGENOS, PREVENCIÓN Y MANIPULACIÓN EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

Área: PACKS HOSTELERÍA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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. Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control(APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica. 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

Alergias e intolerancias alimentarias 1 Alergias e intolerancias alimentarias 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación APPCC en el sector de la alimentación 1 Objetivos 2 Ámbito de aplicación 3 Producción primaria 4 Proyecto y construcción de las instalaciones 5 Control de las operaciones 6 Instalaciones 7 Instalaciones - higiene personal 8 Transporte 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores 10 Capacitación 11 Sistema de análisis de peligros 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos 14 Caso Práctico Prevención de Riesgos Laborales Básico B 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud 2 Riesgos generales y su prevención 3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad 4 Elementos básicos de gestión de la prevención 5 Primeros auxilios

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.