Fórmate Sin Coste
info@formatesincoste.com
Tfno: 956 074 222/655 617 059
Fax: 956 922 482

MATRICÚLESE

Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación

Duración: 60 horas

Coste Bonificable: 420 €

Modalidad: Online

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.

Contenidos

Alergias e intolerancias alimentarias

1 Alergias e intolerancias alimentarias

- 1.1 Definiciones y conceptos básicos
- 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- 1.3 Calidad de vida. Restricciones
- 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

- 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
- 2.2 Manipulación y características
- 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

3.1 Selección de productos

3.2 Contaminación cruzada

3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies

3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

4.1 Disposiciones nacionales

4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación

4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación

5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación

5.1 APPCC

5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos

5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC

5.4 Gestión de alérgenos

5.5 Etiquetado

5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados

5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración

5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO

6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL

6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación

6.5 Cuestionario: Cuestionario final

APPCC en el sector de la alimentación

1 Objetivos

1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

3 Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene

5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

6.4 Tratamiento de los desechos

6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

7.1 Estado de salud

7.2 Enfermedades y lesiones

7.3 Aseo personal

7.4 Comportamiento personal

7.5 Visitantes

8 Transporte

8.1 Consideraciones generales

8.2 Requisitos

8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

9.1 Identificación de los lotes

9.2 Información sobre los productos

9.3 Etiquetado

9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

10.1 Conocimientos y responsabilidades

10.2 Programas de capacitación

10.3 Instrucción y supervisión

10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

11.1 Preámbulo

11.2 Definiciones

11.3 Principios del sistema de HACCP

11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP

11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

12.1 Introducción

12.2 Definición de criterios microbiológicos

12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos

12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos

12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios

12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación

12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

13.1 Introducción

13.2 Ambito de aplicación

13.3 Definiciones

13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos

13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

14.1 Caso práctico

14.2 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de Riesgos Laborales Básico B

Fórmate Sin Coste
info@formatesincoste.com
Tfno: 956 074 222/655 617 059
Fax: 956 922 482

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud

- 1.1 El trabajo y la salud
- 1.2 Los Riesgos Profesionales
- 1.3 Concepto de condición de trabajo
- 1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
- 1.5 Daños derivados del trabajo
- 1.6 Accidentes de trabajo
- 1.7 Enfermedades profesionales
- 1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
- 1.9 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- 1.10 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
- 1.11 Política de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.12 Fomento de la toma de conciencia
- 1.13 Participación, información, consulta y propuestas
- 1.14 El empresario
- 1.15 El trabajador
- 1.16 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención

- 2.1 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
- 2.2 Riesgos ligados al ambiente de trabajo
- 2.3 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- 2.4 Sistemas elementales de control de riesgos

2.5 Planes de emergencia y evacuación

2.6 El control de la salud de los trabajadores

2.7 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

3.1 Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad

3.2 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera

3.3 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II

3.4 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III

3.5 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo

3.6 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo II

3.7 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo III

3.8 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos

3.9 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II

3.10 Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4 Elementos básicos de gestión de la prevención

4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva

4.2 Organización preventiva del trabajo

4.3 Procedimiento general de la planificación

4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo

4.5 Representación de los trabajadores

4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios

- 5.1 Procedimientos generales
- 5.2 Eslabones de la cadena de socorro
- 5.3 Evaluación primaria de un accidentado
- 5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
- 5.5 Reanimación cardiopulmonar
- 5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- 5.7 Fracturas
- 5.8 Traumatismos craneoencefálicos
- 5.9 Lesiones en columna
- 5.10 Quemaduras
- 5.11 Lesiones oculares
- 5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
- 5.13 Cuestionario: Cuestionario final