

Manipulador de alimentos con alérgenos

Duración:

12h.

Precio:

CONSULTAR

Modalidad:

On-line -

Profesores:

Marco Carreras, María Ángeles

FORMACIÓN:

- Ciencia y tecnología de los alimentos
- Técnico Superior en Dietética
- Premio extraordinario 2013 en Aragón al mejor expediente académico en la rama de Sanidad
- Certificado de Profesionalidad de Docencia de la formación profesional para el empleo.

EVALUACIÓN: Evaluación continuada del equipo docente en base a las actividades, participación y respuestas del alumno.

Objetivos:

La finalidad de este curso es principalmente:

- Velar por la seguridad del consumidor, mediante una correcta práctica de las normas que rigen la manipulación de alimentos.
- Enseñar y motivar a las personas que van a realizar dicho trabajo.
- Conseguir que los alimentos que llegan al consumidor mantengan la máxima calidad posible.
- Mantener los alimentos protegidos de la acción microbiológica, química, física y con la máxima higiene posible y promover el control higiénico en las instalaciones destinadas a la manipulación de alimentos.

Descripción:

Este curso nace como **adaptación** de los conocimientos de □manipulador de alimentos□, (que son de obligado cumplimiento para todas aquellas personas que manipulen alimentos en empresas), **a la última normativa** de información alimentaria a facilitar al consumidor, según el Reglamento **(UE) 1169/2011**, (que entró en vigor el 13 de diciembre de 2014) y al **RD 126/2015** (del 5 de marzo de 2015)

La principal actualización se hace en materia de **información sobre alérgenos**, que se verá en el apartado 4.

Las Autoridades competentes en la materia decidieron en 2010 actualizar la normativa respecto al antiguo □Carnet de manipulador de alimentos□, dejando a partir de entonces el siguiente marco legal:

- Reglamento **852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto **109/2010**, 5 febrero que modifica normativa en materia sanitaria para adaptarla a la Ley 17/2009, 23 noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio; y a la Ley 25/2009, de 22 diciembre.

Debido al incremento de toxi-infecciones alimenticias y a la preocupación que ello provoca en la sociedad actual, no sólo debemos cumplir las normas establecidas, sino ser partícipes activos y guardianes de la salud.

No debemos olvidar que estos problemas no sólo afectan a nuestra salud, sino también a nuestra economía. En el tema de alérgenos debemos ser conscientes de su trascendencia, ya que pueden llegar a provocar incluso la muerte en los casos más graves.

Con este curso se pretende ENSEÑAR Y EDUCAR en la higiene alimenticia y alérgenos, para que el manipulador se de cuenta del papel primordial que desempeña a lo largo del procesado de los alimentos, desde que se recogen hasta que se sirven.

A lo largo del curso el alumno irá encontrando ejercicios, unas veces test, otras preguntas de relacionar o desarrollar, que le ayudarán a fijar las ideas que se irán explicando a lo largo de las diferentes lecciones.

El contenido de estos temas son:

- Conocimientos elementales sobre los riesgos para la salud derivados de una mala manipulación y las principales medidas para evitarlo
- Normas de higiene personal tanto individuales como a la hora de trabajar con alimentos
- Utilización correcta de instrumentos y elementos de trabajo
- Conocimientos básicos para un correcto mantenimiento de las instalaciones donde se trabaja con los alimentos.

Método fácil y eficaz
con profesor personal



Metodología:

La metodología está dirigida a que el alumno adquiera un nivel de conocimiento de SABER HACER en su ocupación. Para ello se ofrece un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información recibida. Se desarrolla como curso on line con una relación personal entre alumno y profesor desde el primer día. (Este curso no es auto-aprendizaje) El sistema es muy fácil de usar. Metodología práctica de adaptación de conocimientos a casos reales y próximos al alumno. Contiene un buen número de actividades y ejercicios facilitan el aprendizaje ameno y práctico. Amplia participación e interactividad del alumno.

Seguimiento individual del trabajo del alumno y evaluación continua.

Metodología: Constructivista con fuerte interactividad del alumno en 4 niveles:

- Interacción alumno-contenidos
- Interacción alumno-profesores
- Interacción alumno-compañeros
- Interacción alumno-entorno externo y actividades complementarias.

Ver temario

Temario:

1 - Introducción: manipuladores de alimentos

- 1.1 - Normativa
- 1.2 - Conceptos
- 1.3 - Test

2 - Áreas de higiene

- 2.1 - Detalles de higiene (personal, área de trabajo, ropa, hábitos...)
- 2.2 - Requisitos de los manipuladores de alimentos

3 - Medidas higiénicas a tener en cuenta en elaboración

- 3.1 - Test
- 3.2 - Salud de los manipuladores
- 3.3 - De compras por el mercado
- 3.4 - Alimentos frescos
- 3.5 - Alimentos transformados
- 3.6 - Cocinado de alimentos
- 3.7 - Contaminación cruzada

4 - Alérgenos

- 4.1 - Legislación
- 4.2 - ¿Cómo debe facilitarse la información?
- 4.3 - ¿Cómo se puede informar a un cliente en un restaurante?
- 4.4 - Definiciones
- 4.5 - 14 alérgenos a conocer y declarar
- 4.6 - Enfermedades más habituales relacionadas con alergias o intolerancias
- 4.7 - Buenas prácticas en la elaboración culinaria apta para alérgicos e intolerantes

5 - Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- 5.1 - Definiciones:
- 5.2 - Características, objetivos del APPCC
- 5.3 - Directrices y principios del APPCC
- 5.4 - Prerrequisitos del APPCC

6 - El lugar de trabajo

- 6.1 - Aireación
- 6.2 - La iluminación
- 6.3 - Agua corriente (cuándo lavarse)
- 6.4 - Los aseos
- 6.5 - Decoración
- 6.6 - Normas básicas de higiene: El lavado de los utensilios

7 - Normas básicas de higiene: Materiales de trabajo

8 - Reconocimientos médicos

9 - Test final

10 - Anexos.

- 10.1 - Enlaces Administraciones Públicas
- 10.2 - NORMAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS / MANIPULACIÓN / CONTROL OFICIAL
- 10.3 - TEXTOS LEGALES:
- 10.4 - Envasado
- 10.5 - Etiquetado
- 10.6 - Material en contacto con los alimentos
- 10.7 - Establecimientos alimentarios / registro sanitario
- 10.8 - Aditivos
- 10.9 - Alimentos transgénicos
- 10.10 - Detergentes, desinfectantes, desinsectantes y otros productos para uso en la industria alimentaria
- 10.11 - Encefalopatías espongiformes transmisibles
- 10.12 - Contaminantes/residuos

11 - Glosario

Contacto:

FASEnet

San Antonio Abad, 21 - 50010 Zaragoza
Tlfno: 976 230022 - Fax: 976 206147
fase@fase.net

