








MANIPULADOR DE ALIMENTOS E INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y DE ALÉRGENOS



	ONLINE		
	Duración: 20 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 20 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: Trabajador@s, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: En los últimos años, la prevalencia de alergias e intolerancia en la población ha aumentado el interés de los consumidores y autoridades sanitarias, por conocer qué elementos o componentes de ciertos alimentos genera este tipo de reacciones que ponen en riesgo la salud de la persona. A través de este pack de materiales didácticos el alumnado podrá garantizar la continuidad de la formación actualizada y coordinada que permita que los profesionales del sector de la distribución de alimentos conozcan y pongan en marcha diversos planes de gestión de alérgenos en las labores de manipulación, almacenamiento y tratamiento de alimentos durante la distribución de los mismos.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS 1. Conceptos relacionados con la alimentación 2. Clasificación de los alimentos - Según su función - Según su descripción		

3. Clasificación de nutrientes

- Nutrientes energéticos (combustible)
- Nutrientes plásticos (constructivos)
- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones

2. Intolerancia a los alimentos

- Tipos de intolerancia a los alimentos
- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria

3. Alergias alimentarias

- Datos generales
- Síntomas
- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
- Síntomas más habituales de las alergias
- Situaciones de riesgo
- Ideas sobre el tratamiento de alergias
- Tratamiento de alergia a los alimentos

4. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

- Alteración alimentaria
- Contaminación alimentaria

3. Origen de la contaminación de los alimentos

4. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos

2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3. Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor

4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria

- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

2. La cadena alimentaria: del campo a la mesa

3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

- Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

4. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

- Componentes del etiquetado del producto envasado
- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
- Alimentos sin envasar

5. Uniformes

6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

- Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos