Ficha de la Acción Formativa | Ref. **1962**

ALÉRGENOS Y APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN

ONLINE

Duración: 60 H	**Horas presenciales:** 0 H	**Horas online:** 60 H

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO
Área: NO PRL

Dirigido a:
- Trabajadores, 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:
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. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama restauración (bares, restaurantes, etc..) 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.

Metodología:
Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ 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:
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 aplicado a la restauración
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
15 Tendencias en la restauración colectiva
16 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad
17 Diseño de cocinas
18 Aspectos sanitarios de la restauración colectiva
19 Consideraciones generales del sistema APPCC
20 Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento
21 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas
22 Anexos