

SA34
Seguridad e inocuidad alimentaria

Manipulador de Alimentos y Gestión de Alérgenos

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

El Carnet de Manipulador de Alimentos ya no es exigible desde Febrero de 2010, sin embargo, sigue siendo obligatorio que el personal que se encarga de la manipulación de los alimentos disponga de una formación continua efectiva.

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por el **Reglamento europeo 1169/2011**, a facilitar a sus comensales desde 2014, información sobre los alérgenos que sus alimentos y platos puedan contener. Según el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento se considera una mala práctica de la que se pueden derivar responsabilidades penales. El número de personas alérgicas e intolerantes alimentarios crece cada año y es una oportunidad que muchos establecimientos hosteleros están aprovechando para ofertar con seguridad menús sin alérgenos.

DIRIGIDO A

A personas que manipulan alimentos o personal que trabaja en el sector de la alimentación. Con este curso conocerás un Sistema de autocontrol llamado APPCC para evitar la contaminación de alimentos y aprenderás la importancia del Plan de Control de Alérgenos en las empresas alimentarias, además de una correcta educación saniitaria y unos adecuados hábitos de higiene. (Buenas prácticas)

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

- Lectura/Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con una nota superior al 80% (3 Intentos como máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos podrán solicitar un certificado de participacion

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 15 h
Plazo máximo de realización: 21 días

Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Video/sesión explicativo de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Autoevaluaciones

Tutorización on line con expertos

- Examen final

SA34
Seguridad e inocuidad alimentaria

Manipulador de Alimentos y Gestión de Alérgenos

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 15 h
Plazo máximo de realización: 21 días

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Video/sesión explicativo de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- PDFs descargables como material de estudio
- Autoevaluaciones

Tutorización on line con expertos

- Examen final

Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. Contaminación de alimentos

- Fuentes de contaminación
- Riesgos de orígen biológico
- Riesgos de orígen físico
- Riesgos de orígen químico
- Intoxicaciones alimentarias

Tema 2. Condiciones higiénico-sanitarias

- Normativa vigente
- Lucha contra plagas
- Higiene personal
- Hábitos del manipulador
- Estado de salud del manipulador
- Resumen

Tema 3. Sistemas de Control

- Sistemas de Autocontrol. Concepto y Fines
- Los alimentos y su manipulación
- Resumen

Tema 4. Gestión de alérgenos

- Introducción y definiciones
- Principales alimentos que producen alergias e intolerancias en España
- Recomendaciones y buenas prácticas
- Plan de gestión de alérgenos