

Avant Educatio

Denominación

Manipulación de Alimentos y Gestión de Alérgenos

Duración estimada

40 horas

Objetivos del curso

El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Además, se pretende introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Índice del curso

Módulo 01. Manipulación de Alimentos

- Tema 01. Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación
- Tema 02. Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes
- Tema 03. El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo
- Tema 04. Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Tema 05. El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Tema 06. Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación
- Tema 07. La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistema de Autocontrol

Módulo 02. Alergias Alimentarias

- Tema 08. Alergias e Intolerancias Alimentarias
- Tema 09. Reacciones Adversas de los Alimentos