

# Curso de Técnico especialista en seguridad alimentaria

## TÉCNICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

450 HORAS



## Información sobre el programa formativo

✓ **Horas de formación:** 450

✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 6 meses para realizar el programa formativo y un máximo de 12 meses.

La seguridad alimentaria es un concepto que ha evolucionado a lo largo del tiempo y que está formada por cuatro pilares principales: la **disponibilidad, la estabilidad, el acceso y la utilización de los alimentos**

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ([FAO](#)), existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen **acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros**, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable.

El técnico especialista en seguridad alimentaria coordina todos los aspectos que pueden incidir en la inocuidad de los productos de bebidas o alimentación que fabrica la empresa. Por ello, realiza funciones de **prevención, análisis, control y gestión** para asegurar que ninguno de los alimentos elaborados sea la causa de un problema de salud para el consumidor. Suele formar parte del departamento de gestión de la calidad y seguridad.

Se trata de una **figura necesaria en el ámbito de la seguridad alimentaria y el control de la calidad** ya que adapta los conocimientos científicos al campo de la alimentación y al sector agroalimentario, teniendo en cuenta las disposiciones legislativas y las normas de calidad aplicables a la seguridad alimentaria.

Este programa formativo ofrece un amplio material teórico-práctico para que el alumno adquiera los conocimientos, las destrezas y las habilidades necesarias para trabajar como **técnico especialista en seguridad alimentaria**. Formación en higiene a la hora de manipular alimentos, el sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC),

gestión de seguridad, legislación sobre alimentos, información sobre el etiquetado de alimentos y alergias y trazabilidad de alérgenos son algunas de las cuestiones que podrá aprender el alumno relacionadas con la seguridad alimentaria.



# Certificación: Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios



Estas Maestrías, Diplomados y Cursos de capacitación en línea corresponden a formación acreditada directamente por "Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios" además de ir respaldado por el sello de esta prestigiosa Sociedad, inscrita en el **Ministerio del Interior**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación para ampliar sus "*Salidas laborales*" en los distintos puestos de trabajo públicos y privados.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por la **Sociedad Científica Europea para la Formación Continua y Capacitación de Profesionales Sanitarios** de las capacitaciones formativas:

Parte delantera del diploma de la Sociedad Científica

## Parte delantera del diploma

Parte trasera del diploma de la Sociedad Científica

## Parte trasera del diploma

# ¿A quién va dirigido?

Acceso **directo**:

- Tener realizada la **Educación Básica**.
- Estar en posesión del **título de Educación Secundaria** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato.
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado la prueba de acceso.

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

## Objetivos

### Generales

- Participar en los procesos de prevención, análisis, control y gestión de los alimentos.
- Mejorar el conocimiento en el campo de la alimentación adaptado a las normas de calidad aplicables a la inocuidad alimentaria.
- Ayudar en el control de la calidad tanto en el diseño, desarrollo, implementación y auditorías de los sistemas de higiene e inocuidad alimentaria.

**Inscribirme**



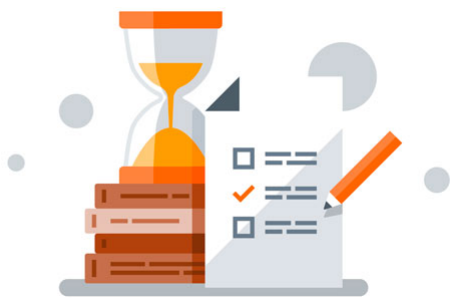
## Salidas profesionales

- Técnico de control de calidad.
- Medio rural, elaborando y dirigiendo proyectos agroindustriales, dirigiendo explotaciones, innovando en productos agroalimentarios o en proyectos de biotecnología aplicada a la ingeniería agrícola y ganadera.
- Investigación en Laboratorios de Control de Calidad y Análisis.
- Formación.
- Industria.
- Laboratorios.
- Consultor externo y asesor en seguridad alimentaria, siempre complementado con otras actividades de consultoría.

## Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

## Evaluación



La evaluación estará compuesta de **482 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

## Contenidos

### Unidad I: Formación en higiene alimentaria para el manipulador de alimentos

#### *Módulo I. Parte básica común:*

##### **Capítulo I. Justificación. Manipuladores de alimentos:**

- Justificación. Manipuladores de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo II. Peligros alimentarios:**

- Peligros alimentarios.

##### **Capítulo III. Contaminación microbiana de los alimentos:**

- Contaminación microbiana de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo IV. Higiene personal:**

- Higiene personal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo V. Salud de los manipuladores:**

- Salud de los manipuladores.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo VI. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos:**

- Temperatura y tiempo en los procedimientos culinarios y Contaminación cruzada.
- Aprovisionamiento de agua y Almacenamiento de los alimentos.
- Limpieza, desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios y Transporte y distribución de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VII. Preparación culinaria de los alimentos:**

- Preparación culinaria de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VIII. Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos:**

- Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IX. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC):**

- Introducción, Objetivo del sistema APPCC y Beneficios.
- Definiciones.
  - Más definiciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo X. Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC):**

- Introducción.
- Guía práctica de aplicación.
  - Productos hortofrutícolas.
  - Instalaciones.
  - Superficies y utensilios en contacto directo con el producto, el material de envasado y/o el agua potable.
  - Equipos.
  - Personal manipulador y agua en contacto directo con el producto.
  - Tratamientos químicos postcosecha de productos hortofrutícolas.
  - Envases y materiales de envasado de producto final.
  - Carga y transporte del producto final.
- Documentación del sistema APPCC.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Módulo II. Almacenamiento, envasados y distribución polivalente:**

### **Capítulo I. El almacenamiento de alimentos:**

- Introducción.
- Emplazamientos.
- Características.

- Organización de los productos, limpieza y desinfección.
- Desinfectantes.
  - Tipos de desinfectantes.
  - Factores que controlan la eficiencia de la limpieza y desinfección.
  - La basura que se genera en los almacenes de alimentación.
- Procedimientos de manipulación, almacenamiento y transporte y Abastecimiento de agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo II. Envasado:**

- Envasado.
- Etiquetado.
- Información a los consumidores, objetivos y justificación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo III. Distribución polivalente:**

- Distribución polivalente.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## ***Módulo III. Carnes y derivados (aves y caza):***

### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo II. La higiene en la industria cárnica:**

- La higiene en la industria cárnica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Microbiología de las carnes y derivados:**

- Microbiología de las carnes y derivados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Condiciones generales de todos los procesos:**

- Condiciones generales de todos los procesos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo V. Condiciones específicas. Productos frescos y carnes picadas:**

- Condiciones específicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VI. Tipos de procesos de los productos cárnicos:**

- Tipos de procesos de los productos cárnicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VII. Sistemática de la limpieza de industrias de productos cárnicos:**

- Sistemática de la limpieza de industrias de productos cárnicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VIII. Gestión de residuos:**

- Gestión de residuos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IX. Los puntos de venta:**

- Los puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo X. Resumen:**

- Resumen.

## ***Módulo IV. Comidas preparadas:***

### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo II. Condiciones de los establecimientos donde compramos los alimentos:**

- Introducción.
- Eligiendo dónde comprar nuestros alimentos.
- Normas para la limpieza.
- Resumen.
- Autoevaluación.



### **Capítulo III. Tipos de alimentos para cocinar y sus cuidados:**

- Alimentos de alto y bajo riesgo.
- El frío y los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Contaminación de las comidas preparadas:**

- Contaminación de las comidas preparadas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo V. Enfermedades alimentarias que se pueden transmitir por las comidas preparadas:**

- Enfermedades alimentarias que se pueden transmitir por las comidas preparadas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VI. Los alimentos preparados y las bacterias. Cómo combatirlas:**

- Los alimentos preparados y las bacterias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VII. El aprovisionamiento de agua:**

- El aprovisionamiento de agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VIII. Cómo servir los alimentos:**

- Cómo servir los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### ***Módulo V. Harinas y derivados:***

#### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.

#### **Capítulo II. Proceso del grano desde su recolección hasta su almacenamiento:**

- Proceso del grano desde su recolección hasta su almacenamiento.
- Los riesgos en el almacenamiento y Medidas preventivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Acondicionado del cereal:**

- Acondicionado del cereal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. La molienda:**

- La molienda.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo V. Almacenamiento de harina:**

- Almacenamiento de harina.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VI. El pan:**

- Historia del pan.
- Tipos de pan y microorganismos que intervienen en su fabricación.
- Alteraciones del pan y manipulaciones permitidas y prohibidas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VII. Otros productos derivados de las harinas:**

- Otros productos derivados de las harinas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VIII. Normas higiénicas en las industrias elaboradoras (almacenamiento, hornos, etc.) con los productos elaborados:**

- Normas higiénicas en las industrias elaboradoras.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IX. Requisitos higiénico-sanitarios de los locales:**

- Requisitos higiénico-sanitarios de los locales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo X. Condiciones generales de los materiales que tengan contacto con los productos elaborados:**

- Condiciones generales de los materiales que tengan contacto con los productos elaborados.

## **Capítulo XI. Condiciones del personal trabajador:**

- Condiciones del personal trabajador.

## **Capítulo XII. Condiciones generales de los productos:**

- Condiciones generales de los productos.

## **Capítulo XIII. Transporte, envasado y venta:**

- Transporte, envasado y venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo XIV. Etiquetado y rotulación:**

- Etiquetado y rotulación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## ***Módulo VI. Helados y horchatas:***

### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.

### **Capítulo II. Su composición:**

- Su composición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Fases de elaboración:**

- Fases de elaboración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Fabricación:**

- Selección de las materias primas y Fase de pasteurización.
- Mezcla de ingredientes y pasteurización.
- Fase de batido y congelación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo V. Otros componentes de los helados:**

- Otros componentes de los helados.
- Resumen.

- Autoevaluación.

#### **Capítulo VI. Horchata:**

- Horchata.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo VII. Microbiología de los helados y horchatas:**

- Enfermedades transmitidas por los alimentos, Descomposición e Higiene.
- Análisis microbiológico y Enfermedades transmitidas por los helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo VIII. La higiene en las instalaciones y puntos de venta:**

- La higiene en las instalaciones y puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo IX. Resumen:**

- Resumen.

#### ***Módulo VII. Hortofrutícolas:***

##### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo II. Objetivos:**

- Objetivos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

##### **Capítulo III. Consideraciones:**

- Consideraciones.

##### **Capítulo IV. Principios básicos que aseguran la inocuidad alimentaria:**

- Principios básicos que aseguran la inocuidad alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo V. El empleo de plaguicidas:**

- El empleo de plaguicidas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VI. El agua:**

- El agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VII. Actividades refrigerantes para las frutas y verduras:**

- Actividades refrigerantes para las frutas y verduras.

## **Capítulo VIII. Los abonos, estiércol y desechos orgánicos:**

- Riesgo microbiano.
- Buenas prácticas agrícolas para el uso del estiércol y descomposición.
- Manipulación, aplicación y materia fecal animal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IX. La higiene del personal manipulador:**

- La higiene del personal manipulador.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo X. La higiene en instalaciones, superficies, equipos, utensilios, recipientes, instrumental, envases y medios de transporte:**

- Los riesgos.
- Medidas preventivas a adoptar por la empresa.
- Insectos, roedores, otras plagas y medidas generales de prevención y control y control.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo XI. Definiciones:**

- Definiciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## ***Módulo VIII. Huevos y derivados:***

### **Capítulo I. El huevo y la alimentación:**

- El huevo y la alimentación.

- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo II. Partes que forman el huevo:**

- Partes que forman el huevo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo III. Microbiología de los huevos:**

- Microbiología de los huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IV. Procesos higiénicos:**

- Introducción.
- Pretratamientos.
- Pasteurización.
- Pasteurización HTST.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo V. Los ovoproductos. Derivados del huevo:**

- Introducción.
- Ventajas, tipos, aplicaciones y clasificación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VI. Alteraciones de los huevos:**

- Alteraciones de los huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VII. Tratamiento de huevos:**

- Tratamiento de huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VIII. Aspectos higiénico-sanitarios:**

- El huevo y la salmonela.
- Envasado y etiquetado.
- Métodos de diagnóstico y los huevos comercializados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IX. Garantías de la inocuidad y calidad del huevo:**

- Garantías de la inocuidad y calidad del huevo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo X. Control de calidad:**

- Control de calidad.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## ***Módulo IX. Leche y derivados:***

### **Capítulo I. Materia prima: leche y nata:**

- La leche como alimento y sus alteraciones.
- Microbiología de la leche.
- Calidad higiénica de la leche.
- La brucelosis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo II. Leches de consumo:**

- Introducción.
- Leche pasteurizada, esterilizada y concentrada.
- Principales alteraciones.
- Conservación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Procesos y fases en las centrales lecheras:**

- Recepción y almacenamiento de la leche y la nata.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Productos lácteos:**

- Nata.
- Yogur.
- Cuajada.
- El queso.
- Mantequilla y Helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo V. Higiene en los puntos de venta:**

- Higiene en los puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## ***Módulo X. Pescados, crustáceos, moluscos y derivados:***

### **Capítulo I. Introducción:**

- Introducción.

### **Capítulo II. Tipos de pescado y su composición:**

- Clasificación y composición química.
- El pescado fresco y métodos de conservación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Características de los mariscos según el código alimentario:**

- Introducción.
- Mariscos.
- Crustáceos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Métodos de conservación del pescado y marisco:**

- Métodos de conservación del pescado y marisco.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo V. Efecto de la higiene durante la manipulación:**

- Efecto de la higiene durante la manipulación.
- Enfermedades, parásitos y virosis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VI. Alteraciones o cambios sensoriales del pescado y marisco:**

- Alteraciones o cambios sensoriales del pescado y marisco.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo VII. Efecto de la temperatura de almacenamiento:**

- Efecto de la temperatura de almacenamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.



## **Capítulo VIII. Cómo comprar pescado y marisco:**

- Cómo comprar pescado y marisco.

## **Capítulo IX. Los puntos de venta:**

- Los puntos de venta.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

## **Unidad II: Seguridad alimentaria**

### **Capítulo I. Fundamentos de la seguridad alimentaria:**

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Evolución del concepto de seguridad alimentaria.
- Seguridad alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo II. La cadena alimentaria. Del campo a la mesa:**

- Introducción.
- La producción primaria: agricultura, ganadería y pesca.
- La industria alimentaria.
  - Fases incluidas en la industria alimentaria.
  - Requisitos de la industria alimentaria.
- Comercialización y venta de alimentos.
- El consumidor.
  - Derechos y obligaciones del consumidor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo III. Alteración de los alimentos:**

- Definición.
- Agentes alterantes de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Capítulo IV. Contaminación de los alimentos:**

- Definición.
- Clasificación de la contaminación de los alimentos.
  - Tipos de contaminación en función de su naturaleza.
  - Tipos de contaminación en función de su origen.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo V. El crecimiento microbiano:**

- Definición.
- Tiempo de generación.
- Velocidad de crecimiento.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
  - Factores intrínsecos.
  - Factores extrínsecos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VI. Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos:**

- Introducción.
- Materias primas, ingredientes y aditivos.
- Agua potable.
- Limpieza y desinfección.
  - Etapa de limpieza.
  - Etapa de desinfección.
- Vectores.
- Manipuladores de alimentos.
- Contaminación ambiental.
- Diseño de los locales.
- Envasado.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VII. Enfermedades de transmisión alimentaria:**

- ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VIII. Las bacterias:**

- Características principales.
- Clasificación.
- Bacterias responsables de toxiinfecciones alimentarias.
  - Salmonella.
  - Staphylococcus aureus.
  - Listeria monocytogenes.
  - Escherichia coli.
  - Clostridium.
    - Clostridium botulinum.
    - Clostridium perfringens.
  - Campylobacter.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Capítulo IX. Los hongos:

- Descripción.
- Principales micotoxinas responsables de intoxicaciones alimentarias.
- Cómo prevenir las micotoxinas en los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Capítulo X. Los parásitos:

- Características principales.
- Parásitos responsables de toxiinfecciones alimentarias.
  - Giardia intestinalis.
  - Toxoplasma gondii.
  - Entamoeba histolytica.
  - Anisakis simplex.
  - Trichinella spiralis.
  - Taenia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Capítulo XI. Los virus y los priones:

- Los virus.
- Los priones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Capítulo XII. Información al consumidor:

- Derecho a alimentos seguros.
- Derecho a la información.
- El etiquetado de los alimentos.
  - Información alimentaria obligatoria.
  - Métodos de información.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## Capítulo XIII. El sistema APPCC:

- Introducción.
- Elementos de un sistema APPCC.
- Resumen.
- Autoevaluación.

---

## Unidad III: Riesgos laborales en hostelería y restauración

### Capítulo I. La cocina:

- Introducción.
- Diseño de la cocina.
- Suelos.
- Los techos.
- Carpintería.
- Canalizaciones.
- Iluminación.
- Ventilación.
- Agua.
- Mobiliario.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo II. La higiene:**

- Introducción.
- Higiene y seguridad: Definición.
- Higiene: Evolución histórica.
- Higiene alimentaria.
- Higiene de los trabajadores.
- Plan de higiene y seguridad.
- Normativa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo III. La prevención: Conceptos:**

- Introducción.
- El trabajo.
- La salud.
- La calidad.
- Riesgos laborales: Definición.
  - Factores de riesgo.
  - Evaluación de riesgos.
  - Método para la valoración de riesgos.
- Daños derivados del trabajo.
  - Accidente de trabajo.
    - Causas de un accidente de trabajo.
  - Enfermedad profesional.
    - Prevención de la enfermedad.
- El control de la salud de los trabajadores.
  - Vigilancia de la salud.
  - Organización de la prevención.
  - Modalidades de organización.
    - Asunción por el propio empresario.
    - Designación de encargados de prevención.
    - Órganos de representación no especializada: Comités de Empresa y Delegados de Personal.
    - Órganos de representación especializada: Delegados de Prevención y Comité de Seguridad y Salud.
- Documentación: recogida, elaboración y archivo.
- Normativa.
- Resumen.

- Autoevaluación.

#### **Capítulo IV. Prevención de riesgos laborales:**

- Introducción.
- Seguridad en el trabajo.
  - Ergonomía.
- Ley de prevención de riesgos laborales.
  - Obligaciones y derechos en materia de Prevención.
- Incumplimiento y sanciones.
- Órganos especializados en materia de prevención.
- Servicios de prevención.
- Organismos implicados con la seguridad en el trabajo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo V. Riesgos laborales en hostelería I:**

- Introducción.
- Riesgos en hostelería.
- Riesgos asociados a las condiciones de los centros de trabajo I.
  - Caídas al mismo nivel.
  - Caídas de personas a distinto nivel.
  - Riesgos de golpes, cortes y pinchazos.
    - Riesgos de golpes.
    - Riesgos de corte.
  - Riesgos por caídas de objetos.
  - Riesgo eléctrico.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo VI. Riesgos laborales en hostelería II:**

- Introducción.
- Riesgos asociados a las condiciones de los centros de trabajo I.
  - Riesgo de incendio.
    - Actuación en caso de incendio.
    - Actuación en caso de evacuación.
  - Condiciones ambientales.
    - Temperatura.
    - Ruido.
    - Iluminación.
    - Vibraciones.
    - Estrés térmico.
- Normativa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Capítulo VII. Riesgos laborales en hostelería III:**

- Introducción.

- Riesgos asociados a los equipos de trabajo.
- Riesgos ergonómicos.
  - Posturas de trabajo.
  - Movimientos repetitivos.
  - Manipulación manual de cargas.
- Riesgos asociados a la manipulación de alimentos.
- Riesgos asociados al uso de productos de limpieza.
  - Contaminantes biológicos.
- Fatiga y riesgos psicosociales.
- Normativa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo VIII. Protección del trabajador:**

- Introducción.
- Protección colectiva.
- Equipos de protección individual.
- Normativa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IX. Primeros auxilios:**

- Introducción.
- Primeros auxilios.
- Reanimación cardiopulmonar (RCP).
  - Principios fundamentales de la reanimación.
  - Maniobra de reanimación respiratoria artificial.
  - Técnica del masaje cardíaco.
  - Técnica de masaje cardiorrespiratorio.
- Hemorragias.
  - Hemorragia externa.
  - Hemorragia interna.
- Heridas.
- Quemaduras.
- Alteraciones de la consciencia.
- Cuerpos extraños.
- Fracturas, esguinces y luxaciones.
- Intoxicaciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

---

## **Unidad IV: Adaptación a la normativa obligatoria 1169/2011**

### **Capítulo I. Reglamentación. Etiquetado de alimentos:**

- Introducción.
- Normativa de etiquetado.
  - Casos especiales.

- Etiquetado nutricional.
  - Presentación de la información.
  - Alimentos exentos del etiquetado nutricional, alérgenos y nanomateriales.
- Normativa de alérgenos.
  - Etiquetado de alérgenos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo II. Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias, alimentos implicados:**

- Alergias alimentarias, definición, causas y alimentos.
  - Introducción.
  - Clínica.
  - Diagnóstico de la alergia alimentaria.
  - Prevención de la alergia alimentaria.
  - Tratamiento de la alergia alimentaria.
  - Alergia al huevo.
  - Alergia a la leche.
  - Alergia a pescados, moluscos y crustáceos.
  - Leguminosas (legumbres) y frutos secos.
  - Alergia a frutas, verduras y hortalizas.
  - Alergia a carne.
  - Alergia a especies.
  - Alergia a cereales.
- Intolerancias alimentarias.
  - Causas.
    - Cereales.
    - Intolerancia a la fructosa y/o intolerancia hereditaria a la fructosa.
    - Intolerancia a la lactosa.
    - Intolerancia a la sacarosa.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo III. Legislación respecto a alérgenos en alimentos y su aplicación al sector de hostelería:**

- Cómo afecta al local de hostelería/comedores colectivos.
- Cómo se debe informar al cliente.
- A quiénes afectan los alérgenos.
- Sanciones si no se informa debidamente.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo IV. Trazabilidad de alérgenos:**

- Control de alérgenos en el establecimiento.
  - Relación con el sistema de autocontrol.
- Protocolo de actuación ante alérgenos.
  - Diseño del producto.
  - Separación de los alimentos o ingredientes alergénicos durante la recepción, el almacenamiento, el manejo y procesamiento.
  - Programas de control de ingredientes y las etiquetas de los proveedores.

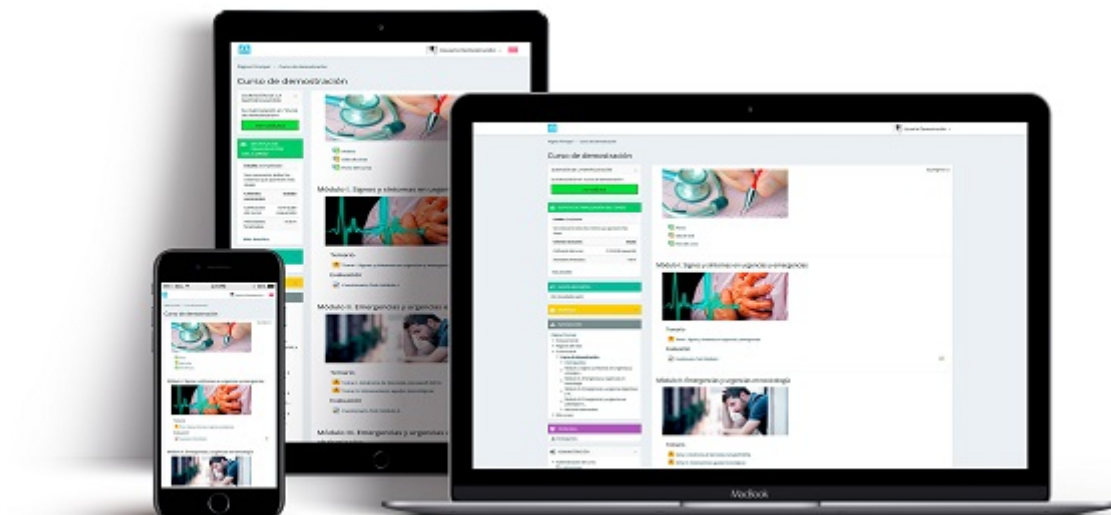
- Prevención de la contaminación cruzada durante el proceso.
- Revisión de las etiquetas del producto, utilización y control de etiquetas y empaques.
- Programas validados de limpieza de alérgenos.
- Educación y capacitación del personal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Capítulo V. Elaboración de alimentos libres de alérgenos:**

- Introducción.
  - Actitudes del manipulador.
  - Higiene de la cocina y locales de trabajo.
  - Utensilios y menaje.
  - Preparación de los alimentos.
- Identificación de alimentos libres de alérgenos.
- Comunicación de incidencias.
  - Niveles de gestión del SCIRI.
- Resumen.
- Autoevaluación.



# Metodología



El desarrollo del programa académico se realizará en línea mediante el Aula Virtual de nuestra Corporación, este aula cuenta con accesibilidad 24 x 7 los 365 días del año y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil, tablet o computadora. El alumno en todo momento contará con el apoyo de nuestro departamento tutorial. Las tutorías se realizarán mediante email ([tutoriasaula@esheformacion.com](mailto:tutoriasaula@esheformacion.com)), Teléfono: +34 656 34 67 49, WhatsApp: +34 656 34 67 49 o a través del sistema de mensajería que incorpora nuestra aula virtual.

Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

**Inscribirme**

