

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



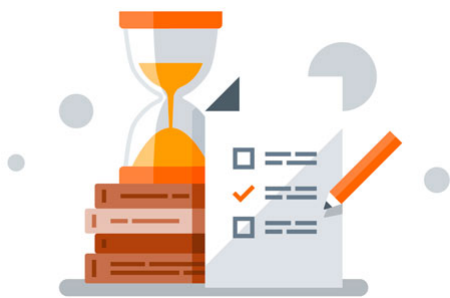
Salidas profesionales

- 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:

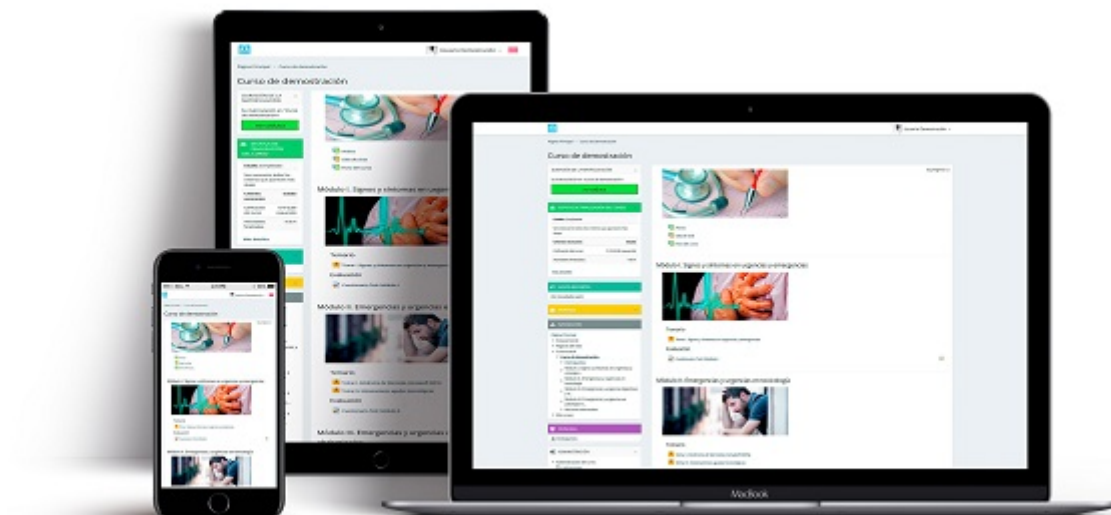
- Control de alérgenos en el establecimiento.
 - Relación con el sistema de autocontrol.
- Protocolo de actuación ante alérgenos.
 - Diseño del producto.
 - Separación de los alimentos o ingredientes alergénicos durante la recepción, el almacenamiento, el manejo y procesamiento.
 - Programas de control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

