

## Manipulador de alimentos y gestión de alérgenos



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 16h

Metodología: online

### Objetivos

- Adquirir conocimientos básicos sobre buenas prácticas de higiene alimentaria a fin de conseguir una correcta manipulación de los alimentos, para evitar así su posible contaminación y prevenir la aparición de enfermedades alimentarias.
- Concienciar a los profesionales sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente para los manipuladores de alimentos.
- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Adquirir conocimientos necesarios para dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de información sobre el contenido en alérgenos de los alimentos no envasados destinados a la venta.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes.
- Concienciar sobre las dificultades y riesgos a los que están expuestas las personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias.
- Conocer las obligaciones derivadas de la nueva normativa (Reglamento UE 1169/2011 y RD 126/2015) en relación a la obligación de proporcionar información sobre alérgenos en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de poner en marcha las medidas necesarias para realizar un correcto control y gestión de alérgenos en un local de hostelería.

### Contenidos y estructura del curso

#### MÓDULO 1: MANIPULADOR ALIMENTOS BÁSICO

UNIDAD 1: CONCEPTOS GENERALES

UNIDAD 2: LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD 3: HIGIENE PERSONAL

UNIDAD 4: PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD 5: DESINFECTANTES Y CONTROL DE PLAGAS

UNIDAD 6: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR HOSTELERIA I

UNIDAD 7: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR HOSTELERIA II

#### MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD 1: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 2: PRINCIPALES INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 3: LEGISLACIÓN APLICABLE

UNIDAD 4: GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS POR PARTE DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD 5: PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ALERGIA ALIMENTARIA

## Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

## Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

