

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y APPCC APLICADA A LA HOSTELERIA



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 45 h
Precio: 337.50€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria Formar a los responsables de empresas de la rama restauración (bares, restaurantes, etc..) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

CONTENIDOS

1 Alergias e intolerancias alimentarias 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación 7 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos 8 Ámbito de aplicación 9 Producción primaria 10 Proyecto y construcción de las instalaciones 11 Control de las operaciones 12 Instalaciones 13 Instalaciones - higiene personal 14 Transporte 15 Información de los productos y sensibilización de los consumidores 16 Capacitación 17 Sistema de análisis de peligros 18 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos 19 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos 20 Caso Práctico 21 Tendencias en la restauración colectiva 22 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad 23 Diseño de cocinas 24 Aspectos sanitarios de la restauración colectiva 25 Consideraciones generales del sistema APPCC 26 Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento 27 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas 22 Anexos

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet

o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.