

ALÉRGENOS, PREVENCIÓN Y MANIPULACIÓN EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

ALÉRGENOS, PREVENCIÓN Y MANIPULACIÓN EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Alergias e intolerancias alimentarias

1 Alergias e intolerancias alimentarias
1.1 Definiciones y conceptos básicos
1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
1.3 Calidad de vida. Restricciones
1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
2.2 Manipulación y características
2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
3.1 Selección de productos
3.2 Contaminación cruzada
3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies
3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
4.1 Disposiciones nacionales
4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación
4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación

5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación
5.1 APPCC
5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC
5.4 Gestión de alérgenos
5.5 Etiquetado
5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados
5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración
5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

© icaformación2026

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación
6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL
6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación
6.5 Cuestionario: Cuestionario final

APPCC en el sector de la alimentación

1 Objetivos
1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación
2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
2.2 Utilización
2.3 Definiciones

3 Producción primaria
3.1 Higiene del medio
3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones
4.1 Emplazamiento
4.2 Edificios y salas
4.3 Equipo
4.4 Servicios

5 Control de las operaciones
5.1 Control de los riesgos alimentarios
5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
5.3 Requisitos relativos a las materias primas
5.4 Envasado
5.5 Agua
5.6 Dirección y supervisión
5.7 Documentación y registros
5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones
6.1 Mantenimiento y limpieza
6.2 Programa de limpieza
6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
6.4 Tratamiento de los desechos
6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal
7.1 Estado de salud
7.2 Enfermedades y lesiones
7.3 Aseo personal
7.4 Comportamiento personal
7.5 Visitantes

8 Transporte
8.1 Consideraciones generales
8.2 Requisitos

© icaformación2026

8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
9.1 Identificación de los lotes
9.2 Información sobre los productos
9.3 Etiquetado
9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación
10.1 Conocimientos y responsabilidades
10.2 Programas de capacitación
10.3 Instrucción y supervisión
10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros
11.1 Preámbulo
11.2 Definiciones
11.3 Principios del sistema de HACCP
11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
12.1 Introducción
12.2 Definición de criterios microbiológicos
12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
13.1 Introducción
13.2 Ambito de aplicación
13.3 Definiciones
13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico
14.1 Caso práctico
14.2 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de Riesgos Laborales Básico B

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
1.1 El trabajo y la salud
1.2 Los Riesgos Profesionales
1.3 Concepto de condición de trabajo
1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
1.5 Daños derivados del trabajo
1.6 Accidentes de trabajo
1.7 Enfermedades profesionales
1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
1.9 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
1.10 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
1.11 Política de Prevención de Riesgos Laborales
1.12 Fomento de la toma de conciencia

© icaformación2026

1.13 Participación, información, consulta y propuestas
1.14 El empresario
1.15 El trabajador
1.16 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención
2.1 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2.2 Riesgos ligados al ambiente de trabajo
2.3 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
2.4 Sistemas elementales de control de riesgos
2.5 Planes de emergencia y evacuación
2.6 El control de la salud de los trabajadores
2.7 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad
3.1 Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
3.2 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3.3 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II
3.4 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
3.5 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo
3.6 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo II
3.7 Riesgos específicos en el sector comercio, hosteleria y turismo III
3.8 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
3.9 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II
3.10 Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4 Elementos básicos de gestión de la prevención
4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
4.2 Organización preventiva del trabajo
4.3 Procedimiento general de la planificación
4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
4.5 Representación de los trabajadores
4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios
5.1 Procedimientos generales
5.2 Eslabones de la cadena de socorro
5.3 Evaluación primaria de un accidentado
5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
5.5 Reanimación cardiopulmonar
5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
5.7 Fracturas
5.8 Traumatismos craneoencefálicos
5.9 Lesiones en columna
5.10 Quemaduras
5.11 Lesiones oculares
5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
5.13 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026