

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y ALÉRGENOS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y ALÉRGENOS

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa. • 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.

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 alergías 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 - ELABORACION 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

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos
1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
1.6 Intoxicaciones alimentarias pertoxium naturales
1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos
2.1 Alteración de alimentos
2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
2.9 Refrigeración y congelación
2.10 Refrigeración y congelación II
2.11 Métodos que utilizan el calor
2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacio
2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
3.2 Habitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
3.11 Manejo de residuos
3.12 La responsabilidad de la empresa
3.13 La responsabilidad de la empresa II
3.14 La responsabilidad de la empresa III
3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

4 Manipulación de comidas preparadas
4.1 Introducción

© icaformación2026

4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves
4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
4.8 Comidas preparadas
4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
4.11 El sistema APPCC. Cocinado
4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas
4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas
4.14 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026