



**Oliver Rodés**  
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ON LINE

# Seguridad Alimentaria.

Higiene alimentaria + Alergias e intolerancias alimentarias + Food Defense. (30 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

**Marta Pedemonte**  
**Boris De la fuente**

CONSULTOR / COORDINADOR

**Alba Ramírez**

## ÍNDICE

### 01/ Descripción

### 02/ Objetivos y competencias

### 03/ Contenidos

### 04/ Metodología

### 05/ Evaluación

## 01/ Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria.

El curso facilitará el conocimiento relativo a los principios del APPCC que permita a las personas implicadas actuar de acuerdo con el sistema de gestión de Seguridad Alimentaria de su organización.

Este curso es la suma de los cursos:

- > Alérgenos (5h)
- > Food Defense (5h)
- > Higiene Alimentaria (20h)

02/

## Objetivos y competencias

Los objetivos del curso de Higiene alimentaria son:

- > CONOCER LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
  - > IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y SU PREVENCIÓN
  - > ASEGURAR EL CORRECTO USO DE LOS UTENSILIOS
  - > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO.
- > CONOCER LAS NORMAS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
  - > CONOCER LAS RESPONSABILIDADES LEGALES
  - > ENTENDER LOS PLANES Y EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS (APCC)



02/

## Objetivos y competencias

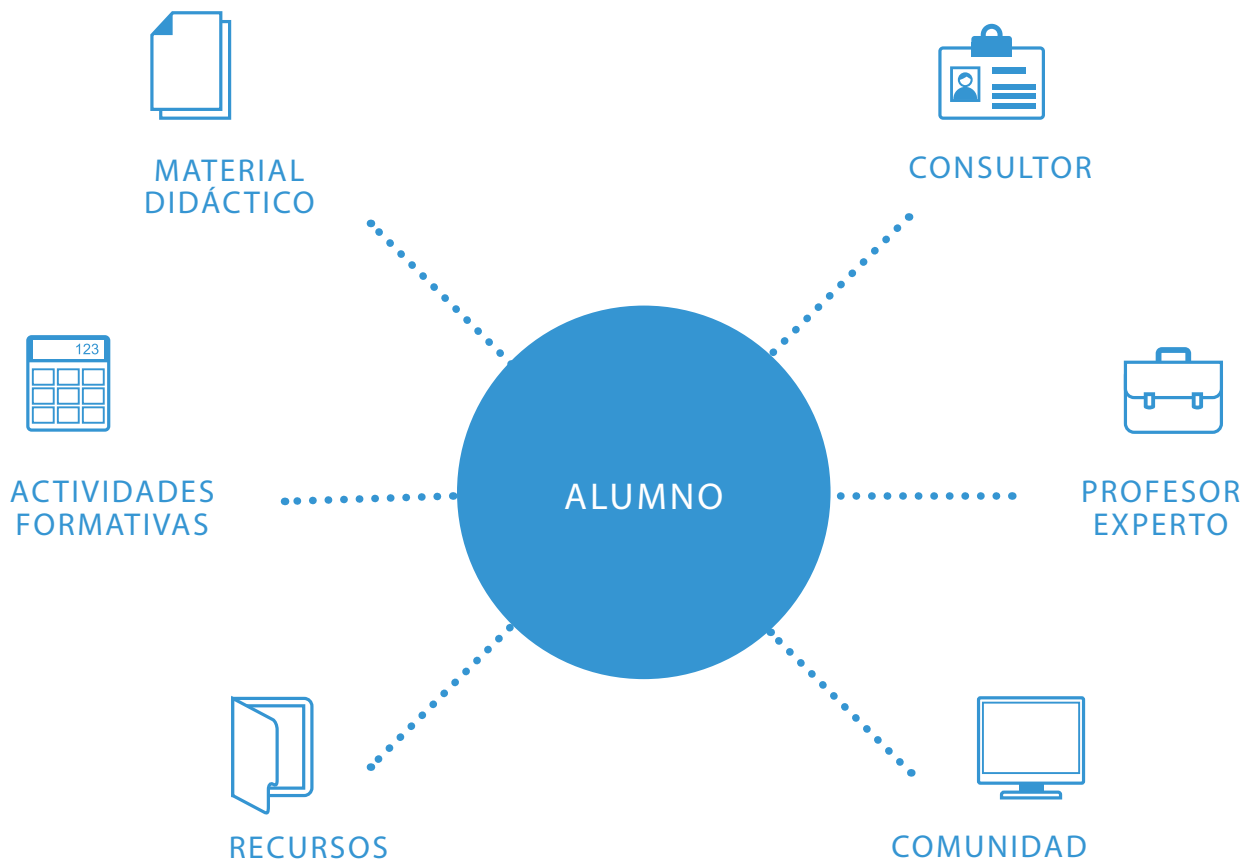
Los objetivos del curso de **Alergias e Intolerancias alimentarias** son:

- > CONOCER LA DIFERENCIA ENTRE ALERGIA E INXOTICACIÓN ALIMENTARIA
- > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO
- > ¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA? ¿CÓMO PREVENIRLA?
- > CONOCER EL PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES
- > CONOCER LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DENTRO DE LA FÁBRICA
- > EMPRESAS DISTRIBUIDORAS. PARTICULARIDADES DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ELEMENTOS VÍA MERCADO, SUPERMERCADO Y RESTAURANTES
- > TIPOS DE ALERGIAS Y TRATAMIENTOS

Los objetivos del curso de **Food Defense** son:

- > CONOCER LA DIFERENCIA ENTRE APPCC Y FOOD DEFENSE
- > CONOCER LOS FACTORES DE RIESGO
- > CONOCER LA NORMATIVA APLICABLE
- > SABER APLICAR LAS FASES DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA
- > CONOCER LAS VENTAJAS DEL LA APLICACIÓN DE FOOD DEFENSE

# Metodología



## 01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación on line, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

## 02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

## 03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

## 04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

## 05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

## 06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.



04/

# Contenidos

## Higiene Alimentaria

.....

### Módulo 01

#### Introducción

DEFINICIONES

¿EN QUÉ SE BASA LA HIGIENE ALIMENTARIA?

ALIMENTOS Y SALUD

PERJUICIOS DE MALAS PRÁCTICAS

OBJETIVO DE LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CONTAMINACIÓN

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

EFFECTOS DE LOS ALIMENTOS DETERIORADOS

PREVENCIÓN

CONSERVACIÓN

ALMACENAMIENTO

PERSONAL

.....

### Módulo 02

#### Higiene alimentaria

LA CADENA ALIMENTARIA

INSTALACIONES Y MAQUINARIA

PERSONAL MANIPULADOR

ACTITUDES Y HÁBITOS DE LAS PERSONAS

.....

### Módulo 03

#### Prerrequisitos

APCC

AUTOCONTROL

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CONTROL DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

PLAN DE FORMACIÓN

PLAN DE TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

.....

### Módulo 04

#### Legislación

REGLAMENTO (CE) NÚM. 852/2004

REAL DECRETO 109/2010

## Alergias e Intolerancias Alimentarias

.....

### Módulo 01

DEFINICIONES

LEGISLACIÓN

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

MATERIAS PRIMAS

PROVEEDORES

LA FÁBRICA

EMPRESAS DISTRIBUIDORAS

MERCADO

SUPERMERCADO

RESTAURANTE

EL CONSUMIDOR

## Food Defense

.....

### Módulo 01

INTRODUCCIÓN

BIOTERRORISMO VS FRAUDE ALIMENTARIO

ANÁLISIS DE PELIGROS

CASOS REALES

FACTORES DE RIESGO

.....

### Módulo 02

NORMATIVA EN FOOD DEFENSE

DIRECTIVA 2008/114/CE

¿EN QUÉ PUNTO SE ENCUENTRA ESPAÑA?

.....

### Módulo 03

EVALUACIÓN PRELIMINAR

PREPARACIÓN DEL PLAN

PUESTA EN PRÁCTICA DEL PLAN

INICIATIVA ALERT

PROGRAMA CARVER

.....

### Módulo 04

VENTAJAS DEL FOOD DEFENSE

## Evaluación

Este curso solo se puede superar mediante una evaluación continua asíncrona.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

- >01 COMPLETAR LOS MÓDULOS DE CONCEPTOS TEÓRICOS.
- >02 REALIZAR LOS TEST AUTO EVALUATIVOS Y SUPERARLOS CON ÉXITO.
- >03 REALIZAR LAS ACTIVIDADES TEMÁTICAS.

El tutor valorará la participación en todas estas actividades y la nota se calculará mediante la siguiente fórmula:

Módulos de conceptos teóricos > 5%

Donde se realiza la media de las notas los test auto evaluativos con los siguientes valores:

Test auto evaluativos > 30%

Donde se realiza la media de las notas de las actividades:

Actividades temáticas > 65%

06/

## Información

### INSCRIPCIONES



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com

COSTE

200€