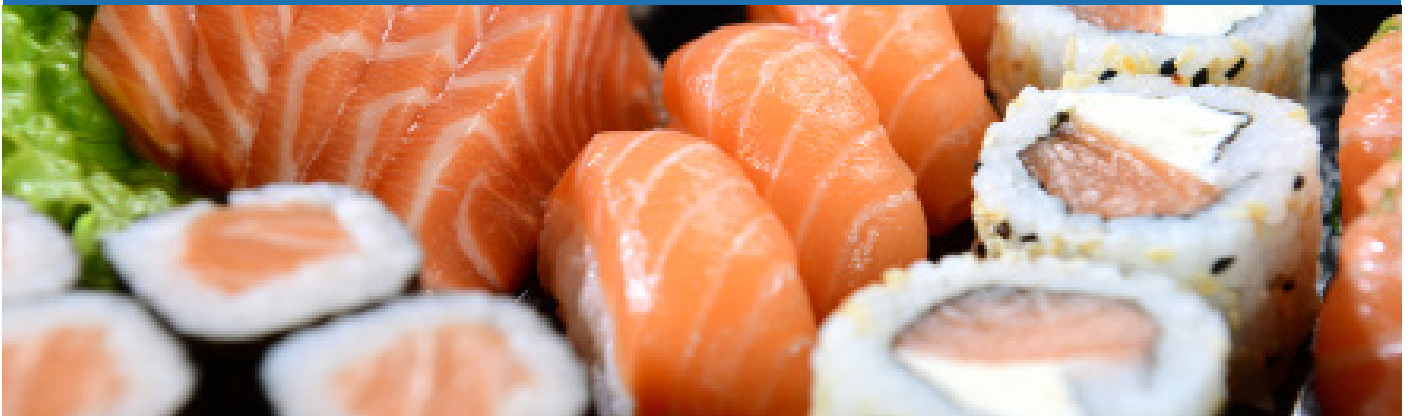




Oliver Rodés
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ON LINE

Alergias e intolerancias alimentarias

Teórico práctico. (5 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

Antoni Borrell
Boris De la fuente

CONSULTOR / COORDINADOR

Alba Ramírez

ÍNDICE

01/ Descripción

02/ Objetivos y competencias

03/ Metodología

04/ Contenidos

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 para productos que puedan causar alergias.

Puedes ampliar este curso con los cursos de:

- > Higiene y manipulación de alimentos (20h)
- > Food Defense (10h)
- > Restauración (5h)

02/

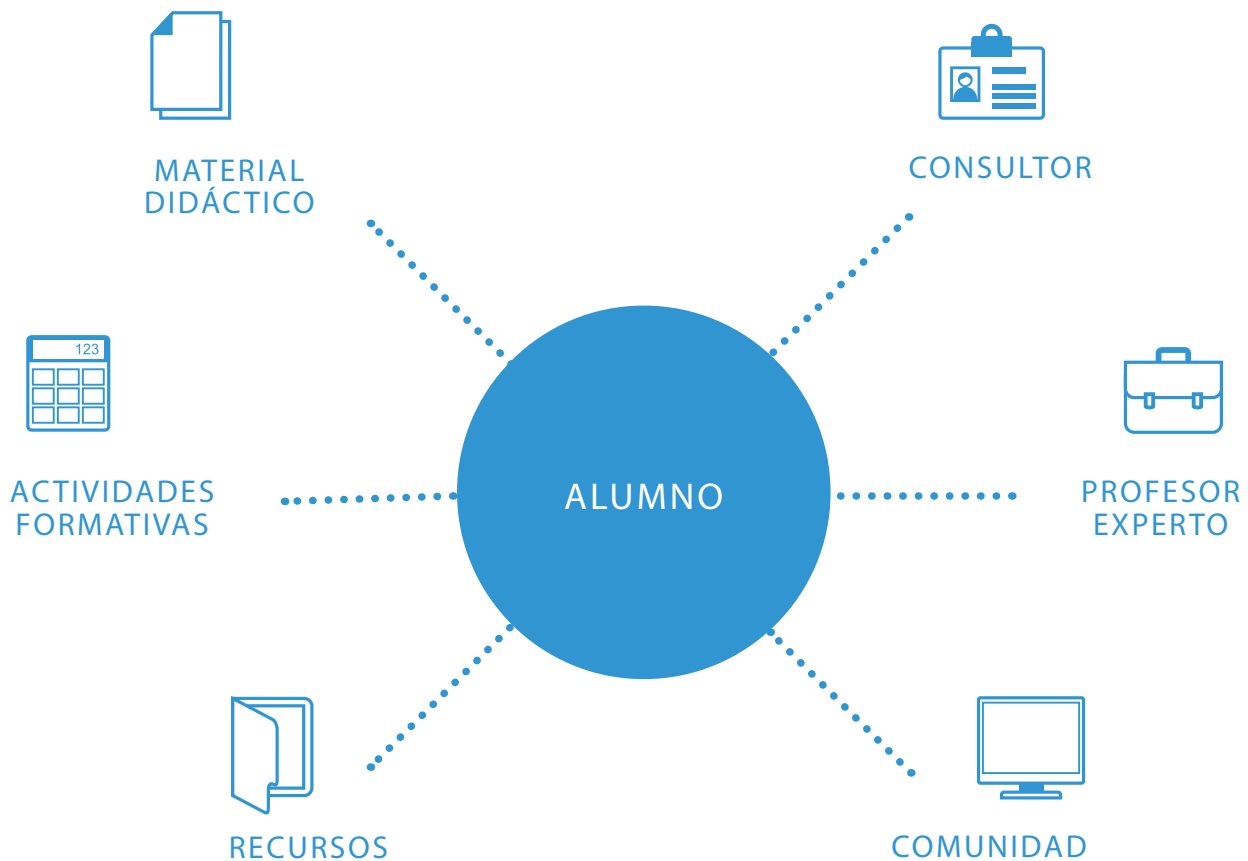
Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso 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



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

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

Módulo 01

DEFINICIONES

LEGISLACIÓN

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

MATERIAS PRIMAS

PROVEEDORES

LA FÁBRICA

FORMULACIONES

INSTALACIONES Y ÁREAS

EQUIPOS Y PROCESOS

LIMPIEZA

CONTROLES DE FABRICACIÓN

PERSONAL

ANALÍTICAS

ETIQUETADO

ENVASADO

ALMACENAMIENTO

EMPRESAS DISTRIBUIDORAS

MERCADO

SUPERMERCADO

RESTAURANTE

EL CONSUMIDOR

ENFERMEDAD CELÍACA

ALERGIAS Y TRATAMIENTO

.....



.....

Foro y tablero
Ayuda
Servicio técnico

.....

Plan Docente
Material Didáctico
Recursos y anexos

.....

Comunidad
Profesores expertos
Consultores

05/

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 EL MÓDULO DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR EL TEST AUTO EVALUATIVO Y SUPERARLO CON ÉXITO.

>03

REALIZAR LAS 2 ACTIVIDADES TEMÁTICAS.

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

1 módulo de conceptos teóricos > 10%

1 test auto evaluativo > 10%

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

2 actividades temáticas > 80%

A/01	50%
A/02	30%

05/

HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 2 semanas desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

- > Teoría: 1 hora
- > Test autoevaluación: 30 minutos
- > 2 Actividades: 3 horas 30 minutos

06/

Información

INSCRIPCIONES



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com