



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 (APPCC)





02/

Objetivos y competencias

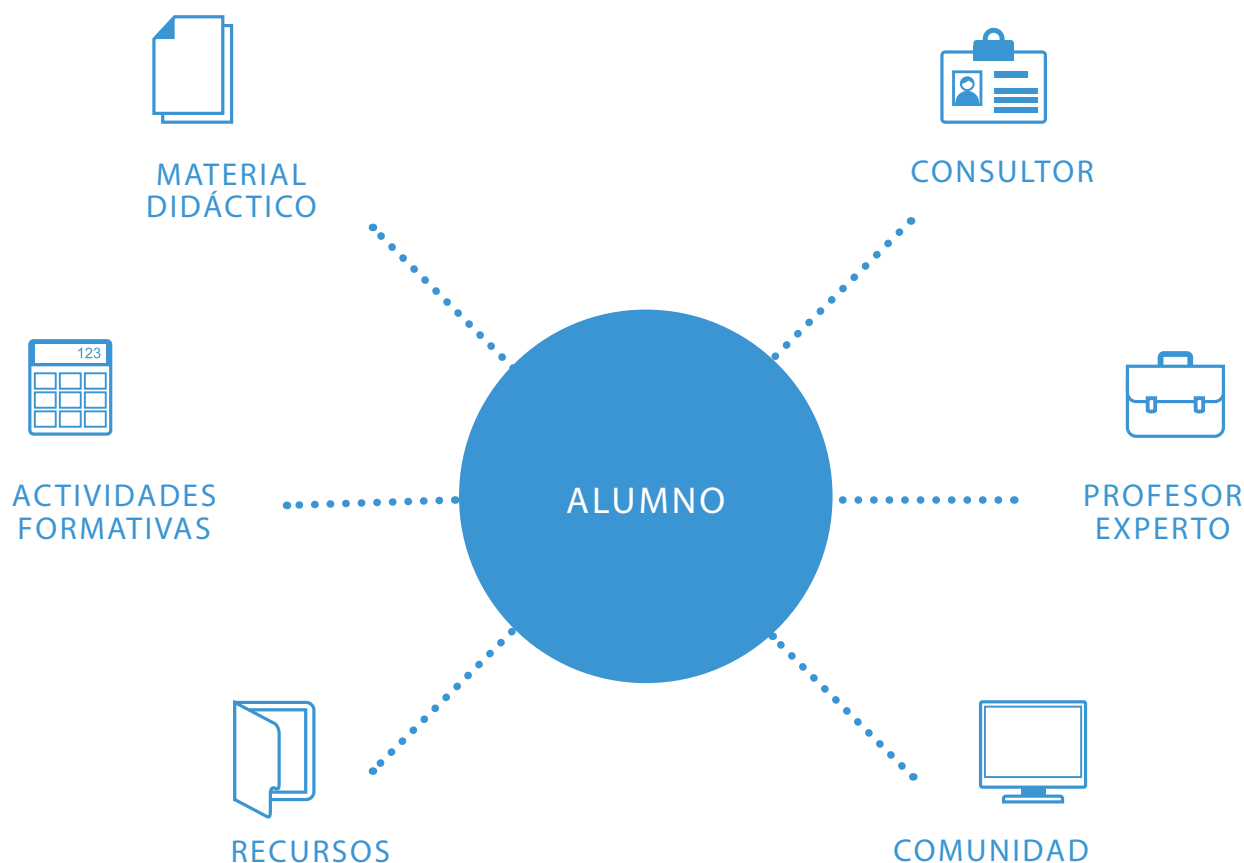
Los objetivos del curso de **Alergias e Intolerancias alimentarias** son:

- > 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%

HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 5 semanas desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

- > Teoría: 7 horas
- > Test autoevaluación: 4 horas
- > 2 Actividades: 19 horas

06/

Información

INSCRIPCIONES



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com