ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Duración: 20 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

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.

© icaformación2024

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.

© icaformación2024

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:

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

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

© icaformación2024

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

© icaformación2024