

## **CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**

- **EMPRESA / PROFESIONAL QUE IMPARTE EL CURSO:**  
QUELQUM SERVICIOS PARA EMPRESAS S.L.
- **TEMA DEL CURSO:**  
Manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios
- **OBJETIVOS A CONSEGUIR:**
  - ✓ Sensibilizar al trabajador de la importancia de su actividad respecto de los peligros alimentarios
  - ✓ Respetar y proteger la salud de los consumidores mediante una manipulación cuidadosa de los alimentos.
  - ✓ Fomentar hábitos y costumbres correctas durante el trabajo
  - ✓ Capacitar a los alumnos en adquirir conocimientos sobre prácticas correctas de higiene.
  - ✓ Acreditar documentalmente su Certificado de Formación
  - ✓ Adquirir conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria.
  - ✓ Comprender a las personas con alergias e intolerancias alimentarias.
- **Nº DE HORAS:**  
Este curso consta de 4 horas
- **REQUISITOS PROFESORADO:**
  - Nivel Académico*  
Titulación universitaria o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.
  - Nivel Pedagógico*  
Formación metodológica o experiencia docente.
- **CÓDIGO DEL CURSO:**  
07/2S/2017
- **LUGAR DE IMPARTICIÓN:**  
Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Santiago de Compostela
- **FECHAS DEL CURSO:**  
28 de noviembre de 2017
- **HORARIO DE LAS CLASES:**  
Horario 09.00 a 13.00 horas. Martes
- **IMPORTE DEL CURSO:**  
El importe de este curso es de 30€  
-20% Asociados a la Cámara.  
-10% Matrículas anticipadas (hasta 10 días antes de la fecha de inicio).
- **TITULACIÓN NECESARIA:**  
No es necesaria titulación para asistir a estos cursos, pero si es conveniente tener unos conocimientos básicos para poder seguirlos con eficacia.
- **ASISTENCIA MÍNIMA REQUERIDA PARA OBTENER EL DIPLOMA:**  
Los alumnos que superen positivamente los cursos, asistiendo como mínimo al 75% de las clases, se les otorgará un diploma o certificado, según los casos, dependiendo del contenido y la duración del curso.
- **PLAZOS DE FORMALIZACIÓN DE MATRÍCULA:**  
La inscripción en los cursos podrá formalizarse hasta tres días antes del inicio de los cursos, siempre y cuando existan plazas, ya que éstas son limitadas.

▪ **PLAZOS DE CANCELACIÓN DE MATRÍCULA:**

Las cancelaciones que se realicen antes de cinco días del inicio de cada curso o seminario serán reembolsadas.

Si la cancelación se realiza dentro de los cinco días anteriores al inicio del curso y dicha cancelación es debida a fuerza mayor o causa debidamente justificada, se procederá igualmente a la devolución del importe de la matrícula siempre y cuando se justifique convenientemente.

▪ **CONDICIONES DE ANULACIÓN POR PARTE DE LA CÁMARA:**

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Santiago de Compostela se reserva el derecho de anular cursos si no se cuenta con el número mínimo de alumnos matriculados.

▪ **PROGRAMA DEL CURSO:**

Módulo de Manipulador de Alimentos.

Unidad didáctica 1: Manipulador de alimentos.

Unidad didáctica 2: Vías de contaminación de los alimentos.

Unidad didáctica 3: Enfermedades causadas por los alimentos.

Unidad didáctica 4: Reglas higiénicas del manipulador de alimentos.

Unidad didáctica 5: Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.

Unidad didáctica 6: Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales.

Unidad didáctica 7: Características de las instalaciones, equipos y utensilios.

Unidad didáctica 8: Control de calidad de los alimentos: Sistema APPCC.

Unidad didáctica 9: Parte específica comidas preparadas.

Módulo de Gestión de Alérgenos

Unidad didáctica 1: Introducción.

Unidad didáctica 2: Marco Legal de referencia: Reglamento (UE) N<sup>o</sup> 1169/2011 Aspectos Importantes.

Unidad didáctica 3: Incidencia de las Alergias e Intolerancias alimentarias en la Población.

Unidad didáctica 4: Prevención de reacciones adversas de los alimentos.

Unidad didáctica 5: Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia a un alérgico.

Unidad didáctica 6: Control y análisis del riesgo.

Unidad didáctica 7: Información al consumidor.