

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

▪ **EMPRESA / PROFESIONAL QUE IMPARTE EL CURSO:**

Bioambiental control sanitario de alimentos 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:**

13/1S/2017

▪ **LUGAR DE IMPARTICIÓN:**

Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Santiago de Compostela

▪ **FECHA DEL CURSO:**

26 de abril de 2017

▪ **HORARIO DE LAS CLASES:**

Las clases se impartirán en horario 10:00 a 14:00 horas.

▪ **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:**

MODULO 1: MANIPULACION DE ALIMENTOS

Tema 1: Los manipuladores de alimentos

- ✓ La importancia del manipulador
- ✓ Tipos de manipuladores

Tema 2: Higiene de instalaciones y procesos

- ✓ Recepción de materias primas
- ✓ Almacenamiento a temperatura ambiente y a temperatura controlada
- ✓ Preparación de productos: descongelación, vegetales, huevos, cocción y servicio

MODULO 2. LOS ALERGENOS

Tema 1: Alergias e intolerancias alimentarias

- ✓ Diferencias
- ✓ Síntomas

Tema 2: Las 5 claves de la ley de información alimentaria al consumidor

- ✓ Porque surge la ley?
- ✓ Que dice y cuál es su objetivo?
- ✓ Quien debe cumplir la ley y cuando entro en vigor?
- ✓ Cuáles son los alérgenos que debemos informar y como puedo hacerlo?
- ✓ Qué pasa si no se cumple la ley?

Tema 3: Las buenas prácticas en la gestión de alérgenos

- ✓ Elaboración de menús
- ✓ Proveedores
- ✓ Recepción y almacenamiento de materias primas
- ✓ Preparación y servicio de comidas
- ✓ Trazabilidad
- ✓ Formación