



Técnico especialista en seguridad alimentaria

Sku: TITUEMCONL0086

Horas: 235

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Participar en los procesos de prevención, análisis, control y gestión de los alimentos.
- Mejorar el conocimiento en el campo de la alimentación adaptado a las normas de calidad aplicables a la inocuidad alimentaria.
- Ayudar en el control de la calidad tanto en el diseño, desarrollo, implementación y auditorías de los sistemas de higiene e inocuidad alimentaria.

CONTENIDOS

Tema I: Formación en higiene alimentaria para el manipulador de alimentos.

- **Unidad didáctica I.** Parte básica común (I).
- **Unidad didáctica II.** Parte básica común (II).
- **Unidad didáctica III.** Almacenamiento, envasado y distribución polivalente.
- **Unidad didáctica IV.** Carnes y derivados (aves y caza).
- **Unidad didáctica V.** Comidas preparadas.
- **Unidad didáctica VI.** Harinas y derivados.
- **Unidad didáctica VII.** Helados y horchatas.
- **Unidad didáctica VIII.** Hortofrutícolas.
- **Unidad didáctica IX.** Huevos y derivados.
- **Unidad didáctica X.** Leche y derivados.
- **Unidad didáctica XI.** Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.

Tema II: Seguridad alimentaria.

- **Tema I.** Fundamentos de la seguridad alimentaria.
 - **Tema II.** La cadena alimentaria. Del campo a la mesa.
 - **Tema III.** Alteración de los alimentos.
 - **Tema IV.** Contaminación de los alimentos.
 - **Tema V.** El crecimiento microbiano.
-

- **Tema VI.** Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos.
 - **Tema VII.** Enfermedades de transmisión alimentaria.
 - **Tema VIII.** Las bacterias.
 - **Tema IX.** Los hongos.
 - **Tema X.** Los parásitos.
 - **Tema XI.** Los virus y los priones.
 - **Tema XII.** Información al consumidor.
 - **Tema XIII.** El sistema APPCC.
 - **Tema XIV.** Registros de empresas alimentarias y de alimentos.
 - **Tema XV.** Legislación alimentaria.
-

Tema III: Riesgos laborales en hostelería y restauración.

- **Tema I.** La cocina.
- **Tema II.** La higiene.
- **Tema III.** La prevención: conceptos.
- **Tema IV.** Prevención de riesgos laborales.
- **Tema V.** Riesgos laborales en hostelería I.
- **Tema VI.** Riesgos en hostelería II.
- **Tema VII.** Riesgos en hostelería III.
- **Tema VIII.** Protección del trabajador.
- **Tema IX.** Primeros auxilios.

Anexo: Ley de prevención de riesgos laborales.

Tema IV: Adaptación a la normativa obligatoria 1169/2011.

- **Tema I.** Reglamentación. Etiquetado de alimentos.
- **Tema II.** Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias, alimentos implicados.
- **Tema III.** Legislación respecto a alérgenos en alimentos y su aplicación al sector de hostelería.
- **Tema IV.** Trazabilidad de alérgenos.
- **Tema V.** Elaboración de alimentos libres de alérgenos.
- **Tema VI.** Casos prácticos.

Anexo: Reglamento UE.
