

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

FICHA CURSO

CTE4667DG-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CTE4667DG-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	20
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF.:	CURSO TÉCNICO
1.8.	CURSO BAREMABLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	SEGURIDAD E HIGIENE

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

El curso de alérgenos es obligatorio si deseamos desarrollar nuestra actividad en el sector alimentario, todos los manipuladores de alimentos han de tener formación adecuada a su puesto de trabajo y suministrar alimentos seguros al consumidor. Con este curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración, abarcando aspectos como el autocontrol de alérgenos no legislados, así como el desarrollo de la documentación de autocontrol en restauración. Reglamento Europeo 1169/2011

3. PARA QUE TE PREPARA:

Este curso te prepara para obtener los conocimientos sobre las operaciones con plataformas elevadoras móviles de personal, para ello, es importante tener los conocimientos básicos sobre la prevención de riesgos laborales de acuerdo con la normativa vigente, más concretamente en el empleo de la plataforma elevadora móvil de personal.

4. SALIDAS LABORALES:

Desarrollo del departamento de calidad y logística en comercios minoristas y restauración

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

- 5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:
- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.
 - Documentos de textos digitalizados.
 - Material audiovisual.
 - Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
 - Contenido Interactivo.
 - Pruebas de Evaluación

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

FICHA CURSO

CTE4667DG-001

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
 - 1.1. Principal causante de las alergias alimentarias.
2. Los alérgenos en la legislación europea.
3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos.
 - 3.1. Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.
 - 4.1. Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.

Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
 - 1.1. ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?
 - 1.2. Modificaciones en la carta.
2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.

Unidad 3. Documentación del autocontrol.

1. Ficha del alumno.
2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....