

## ALIMENTACIÓN

### **1. CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO Y ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

#### **Alergias e intolerancias alimentarias:**

##### **OBJETIVOS**

Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alérgicos. • 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

##### **CONTENIDOS**

- o Alergias e intolerancias alimentarias
- o Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
- o Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
- o Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
- o Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación
- o Obligaciones de los establecimientos de alimentación

#### **Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo:**

##### **OBJETIVOS**

Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

##### **CONTENIDOS**

- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Alteración y contaminación de alimentos
- Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Manipulación de comidas preparadas

#### **Docente :**

**Dorotea Gonzalez Carrillo- Licenciada en Farmacia por la Universidad de La Laguna Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de La Laguna Acreditada por el SCE para el MF 0711-2 Seguridad , Higiene y Protección Ambiental en Hostelería.**