CURSO: ALÉRGENOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA PERSONAL DE COMEDORES ESCOLARES. (CÓD. 507)

3h - Presencial

DESCRIPCIÓN

Desde Previs ponemos a su disposición este curso de formación en el que se combina formación sobre las alergias alimentarias y seguridad alimentaria, específicamente destinada a personal de comedores escolares.

El objetivo del curso es proporcionar a los alumnos los conocimientos necesarios para desempeñar su labor garantizando la seguridad alimentaria de los usuarios, así como de los alérgenos que pueden generar situaciones de riesgo y los correspondientes planes preventivos y de actuación a aplicar.

Este curso se imparte en modalidad presencial. También disponible en aula virtual.
Duración: 3 horas.

CONTENIDOS

Normativa aplicable de Seguridad alimentaria y Alérgenos.
Seguridad Alimentaria de monitores en Comedores escolares:
¿Qué es un manipulador de alimentos?; ¿Qué es la Higiene Alimentaria?.
Obligaciones de un manipulador de alimentos en comedores escolares.
Alimentos contaminados. Contaminación cruzada. Factores que influyen en la contaminación de alimentos y crecimiento bacteriano; Enfermedades de origen alimentario.
Emplatado y servicio de comidas: Precauciones, Conservación, Control y Vigilancia en la fase de servicio asistido por monitores.
Buenas prácticas de Higiene alimentaria y del Manipulador de alimentos.
Alérgenos de monitores en Comedores Escolares. Situaciones de riesgo en centros escolares.
Prevención en centros escolares Plan de Actuación en los colegios. Protocolo de Intervención. Plan de Alerta Escolar.
La importancia del etiquetado y la identificación de los alérgenos; Información.
Diferencias entre Alergia e intolerancia alimentaria. Aprender a diferenciar e identificar sintomatologías. Qué es una alergia alimentaria. Cómo evitar una reacción alérgica. Tipos de reacción alérgica. Tratamiento. Inyecciones de adrenalina y administración.
Plan de alérgenos. Qué es. Importancia del Plan de Alérgenos; Alérgenos más habituales: Gluten, crustáceos, Huevo, Pescado, Cacahuete, Soja, Proteína de la leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.
Intolerancias alimentarias: Intolerancia a la lactosa, Gluten o celiaquía y fructosa.
Buenas prácticas en la elaboración, preparación de comidas, control de proveedores y recepción de materias primas, trazabilidad.
Etiquetas de los alimentos.
Servicio de comidas. Limpieza y tipos de limpieza; Formación e información
Análisis de Peligros y puntos críticos de control (Sistema APPCC)

DESTINATARIOS

Curso dirigido a personal de comedores escolares (monitores, etc.)

CERTIFICADOS

Al finalizar el curso el alumno recibirá , en el caso de haber sido calificado como APTO, un diploma acreditativo de la formación realizada emitido por Previs.