



# MEDIDAS HIGIÉNICAS EN RESTAURACIÓN Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS

## OBJETIVO

El objetivo principal del curso es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando los riesgos derivados de las malas prácticas.

Mediante este curso se conseguirá que el alumno sea capaz de diferenciar las Alergias Alimentarias de otras reacciones adversas a alimentos, reconocer las principales alergias alimentarias, elaborar dietas, interpretar el etiquetado de alimentos e identificar los alérgenos presentes, así como valorar los riesgos de que se produzca una contaminación cruzada entre alimentos con alérgenos y alimentos libres de ellos.

## MODALIDAD

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>
	<i>Presencial</i>

## PROGRAMACIÓN DEL CURSO

**Duración del curso:** 60 horas

**Consulta y Contacto:**

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

**Dirección de Correo electrónico:** [info@academo.es](mailto:info@academo.es)

## TEMARIO

# MEDIDAS HIGIÉNICAS EN RESTAURACIÓN

## CONCEPTOS BÁSICOS

---

### **TEMA I. PELIGROS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS MANIPULADOS INCORRECTAMENTE**

- Alteraciones y Contaminaciones de los Alimentos
- Fuentes de Contaminación de los Alimentos

### **TEMA II. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO**

- Temperatura
- Humedad (Agua)
- Nutrientes
- Acidez (pH)
- Oxígeno
- Tiempo

### **TEMA III. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

- Conceptos Básicos
- Tipos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

## MEDIDAS HIGIÉNICAS Y CONTROLES

---

### **TEMA IV.           CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

- Instalaciones
- Materiales y Equipos
- Área de Procesado: Cocina
- Aseos y Vestuarios

### **TEMA V.           ACTITUDES Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS MANIPULADORES**

- Higiene Personal
- Hábitos Higiénicos de Trabajo

### **TEMA VI.          LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- Pasos en una correcta Higienización
- Precauciones
- Programa de Limpieza y Desinfección

### **TEMA VII.         GESTIÓN DE RESIDUOS**

- Tipos de Residuos
- Acumulación de Desperdicios
- Prácticas Correctas

### **TEMA VIII.       CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN-DESRATIZACIÓN**

- Medidas de Vigilancia y Prevención
- Medidas de Tratamiento y Erradicación
- Requisitos para la Aplicación

**TEMA IX. RIESGOS ASOCIADOS A LA ACTIVIDAD DE UNA COCINA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

- Transporte y Recepción de Materias Primas. Control de Proveedores
- Conservación y Almacenamiento
- Preparaciones Intermedias
- Almacenamiento de Preparados Intermedios
- Tratamiento Térmico
- Atemperado
- Mezclas – Aderezos
- Almacenamiento de Producto Terminado
- Regeneración y Servicio
- Envasado
- Distribución

**TEMA X. CONTROL MICROBIOLÓGICO DEL PRODUCTO**

- Normas Microbiológicas de Comidas Preparadas
- Interpretación de los Resultados del Análisis Microbiológico

**TEMA XI. SISTEMA DE REGISTRO (APPCC)**

- Implantación del Sistema
- Sistema de Documentación y Registro
- Modelos de Registros y su cumplimentación

## GESTIÓN DE ALÉRGENOS

### TEMA XII. INTRODUCCIÓN

- Tipos de Reacciones Adversas a los Alimentos

### TEMA XIII. PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

- De origen Animal
- De origen Vegetal

### TEMA XIV. PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE PUEDEN INDICAR LA PRESENCIA DE LOS DIFERENTES ALÉRGENOS

### TEMA XV. LA ENFERMEDAD CELIACA

- Síntomas y Signos Clínicos según la edad de presentación
- Tratamiento
- Alimentos sin gluten
- Alimentos con gluten
- Alimentos que pueden contener gluten

### TEMA XVI. ALERGIA AL LÁTEX

- ¿Por qué ha aumentado la alergia al látex?
- Población de riesgo
- Tratamiento y Prevención

**TEMA XVII. TRATAMIENTO DE LA ALERGIA**

- Dieta de Eliminación
- Dieta de Sustitución

**TEMA XVIII. ¿CÓMO PREVENIR UNA REACCIÓN ALÉRGICA EN EL COMEDOR ESCOLAR?**

- Elaboración de Menús
- Proveedores
- Recepción de Materias Primas
- Almacenaje de Materias Primas
- Preparación de las Comidas
- Servicio de las Comidas
- Puntos Críticos de Control

**TEMA XIX. PRIMEROS AUXILIOS EN REACCIONES ALÉRGICAS**

- Anafilaxia
- Pérdida de Consciencia
- Obstrucción de la Vía Aérea
- Reanimación Cardiopulmonar

**TEMA XX. PROGRAMA PERSEO**