



---

## FORMACIÓN EN ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

---

### Objetivos:

- Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria.
- Conocer la normativa vigente en alérgenos.
- Conocer las obligaciones en materia de seguridad alimentaria en establecimientos.
- Sistematizar el análisis de peligros y puntos críticos de peligros de control (APPCC).
- Aplicar los resultados del análisis.

### Formato de la formación:

PRESENCIAL	E-LEARNING
- Alergias y manipulación de alimentos	- Alergias e intolerancias alimentarias - Manipulador de alimentos - APPCC en el sector de la alimentación
Práctica	Teórica
Específica	Genérica
3h	

### Índice Formación Teórica:

---

#### Alergias e intolerancias alimentarias

---

- 1 Alergias e intolerancias alimentarias
- 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
- 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
- 4 Legislación aplicable y normativa de obligado cumplimiento



5 Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

---

## Manipulador de alimentos

---

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

---

## APPCC en el sector de la alimentación

---

1 Objetivos

2 Ámbito de aplicación

3 Producción primaria

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

5 Control de las operaciones

6 Instalaciones

7 Instalaciones - higiene personal

8 Transporte

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

10 Capacitación

11 Sistema de análisis de peligros

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

14 Caso Práctico