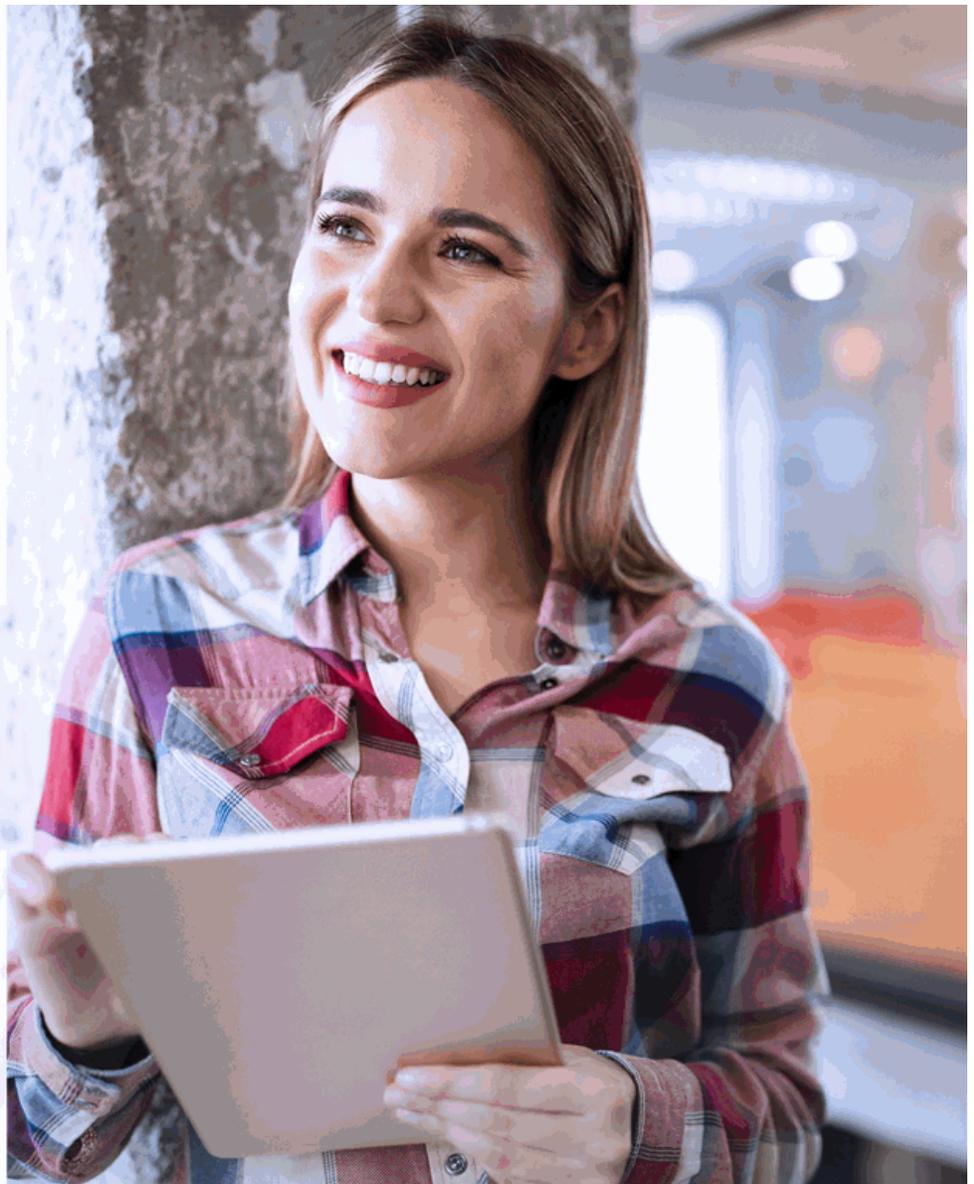




**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Gestión de Alergenos para Hostelería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Gestión de Alergenos para Hostelería



DURACIÓN:

600 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 \$

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Gestión de Alergenos para Hostelería con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Objetivos

- Conocer los aspectos generales sobre las intolerancias y alergias alimentarias. - Determinar las características de los alimentos. - Especificar las causas que provocan la contaminación de los alimentos, concretamente la contaminación cruzada en la contaminación de alérgenos. - Identificar los aspectos más importantes que incluye el nuevo reglamento en materia de alérgenos en los alimentos. - Identificar las características de la implantación de un plan de control y gestión de alérgenos. - Conocer la finalidad de la seguridad alimentaria.

A quién va dirigido

La maestría de gestión de alérgenos en hostelería está dirigida a los profesionales de la hostelería así como a todas aquellas personas interesadas en adquirir los conocimientos necesarios para implantar y desarrollar protocolos y planes de control y gestión de alérgenos. Especialmente, La presente maestría de gestión de alérgenos en hostelería, está indicado para todos aquellos profesionales que, por obligado cumplimiento según el nuevo reglamento 1169/2011, como es el caso del sector hostelero, necesiten adquirir las competencias necesarias para desempeñar distintas labores en relación a los alérgenos alimenticios.

Para qué te prepara

La maestría en gestión de alérgenos en hostelería está destinado a que el alumnado adquiera los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para planificar e integrar un sistema de control y gestión de alérgenos en cualquier establecimiento del sector alimentario. La maestría de gestión de alérgenos capacitará a los profesionales del sector de la hostelería sobre el control de alérgenos y su correcto etiquetado.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a servicios de alojamiento, de comida y de bebida en el sector hostelero.

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.

4. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Agentes y factores de impacto.

2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.

3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

1. Compras y aprovisionamiento.

2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

3. Limpieza, lavandería y lencería.

4. Recepción y administración.

5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

2. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

2. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

PARTE 2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación

2. Clasificación de los alimentos

1.- Según su función

- 2.- Según su descripción
- 3. Clasificación de nutrientes
 - 1.- Nutrientes energéticos (combustible)
 - 2.- Nutrientes plásticos (constructivos)
 - 3.- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

- 1. Definiciones
- 2. Intolerancia a los alimentos
 - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos
 - 2.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
- 3. Alergias alimentarias
 - 1.- Datos generales
 - 2.- Síntomas
 - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - 4.- Síntomas más habituales de las alergias
 - 5.- Situaciones de riesgo
 - 6.- Ideas sobre el tratamiento de alergias
 - 7.- Tratamiento de alergia a los alimentos
 - 8.- Alimentos alérgicos
- 4. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

- 1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - 1.- Alteración alimentaria
 - 2.- Contaminación alimentaria
- 3. Origen de la contaminación de los alimentos
- 4. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

- 1. Principios del control de alérgenos
- 2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
- 3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
- 4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1. Introducción a la seguridad alimentaria

- 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

- 1.Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- 3.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 4.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
 - 1.- Componentes del etiquetado del producto envasado
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
- 5.Uniformes
- 6.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

- 1.Introducción
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Principios del sistema APPCC
- 4.Razones para implantar un sistema APPCC
- 5.El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

PARTE 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- 1.El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Definición de manipulador de alimentos
 - 3.- Obligaciones del manipulador de alimentos
- 2.Concepto de alimento
 - 1.- Características de los alimentos de calidad
 - 2.- Tipos de alimentos
- 3.Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
- 4.Recomendaciones alimentarias
- 5.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de enfermedades transmisibles
 - 3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - 2.- Requisitos en la recepción y el transporte
 - 3.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - 1.- Hábitos del manipulador
 - 2.- Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - 1.- Limpieza y desinfección
 - 2.- Control de plagas
 - 3.- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
2. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Origen del sistema APPCC
 - 2.- Razones para implantar un sistema APPCC
 - 3.- Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 4.- Fases del sistema APPCC
3. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

PARTE 4. HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos.
2. Los agentes biológicos. Características y tipos.
3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
4. La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. La industria cárnica.
2. La industria de elaborados y conservas.
3. La industria láctea.
4. La industria panadera y pastelera.
5. La industria de bebidas y licores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

1. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier.
3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
5. Productos de descomposición bioquímica.
6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
7. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos.

10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.

11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN.

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos.

2. Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones.

3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN.

1. El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP.

2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.

3. Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono.

4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final.

5. La esterilización. Generalidades y métodos.

6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Normativa sobre manipulación de alimentos.

2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.

3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.

4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.

5. La salud del trabajador de la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El hombre y el medio ambiente.

2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.

3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo.

4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.

5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.

2. Subproductos derivados y deshechos.

3. Recogida selectiva de residuos.

4. Toma de muestras.

5. Gestión administrativa de residuos peligrosos.

6. Emisiones a la atmósfera.

7.Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.

8.Normativa en materia de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

1.Importancia de la gestión ambiental.

2.Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO.

3.Herramientas en la gestión medio-ambiental.

4.Ahorro hídrico y energético.

5.Alternativas energéticas.

6.Sistemas de depuración de vertidos.

7.Medidas de prevención y protección.

PARTE 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1.Conceptos básicos: trabajo y salud

2.Trabajo

3.Salud

4.Factores de Riesgo

5.Condiciones de Trabajo

6.Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1.Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional

2.Accidente de trabajo

3.Tipos de accidente

4.Regla de la proporción accidentes/incidentes

5.Repercusiones de los accidentes de trabajo

6.Enfermedad Profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1.Normativa

2.Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)

3.Normativa Unión Europea

4.Normativa Nacional

5. Normativa Específica
6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
7. Empresarios. (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad
2. Lugares de trabajo
3. Riesgo eléctrico
4. Equipos de trabajo y máquinas
5. Las herramientas
6. Incendios
7. Seguridad en el manejo de Productos Químicos
8. Señalización de Seguridad
9. Aparatos a presión
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. El medio ambiente físico en el trabajo
2. Contaminantes químicos
3. Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
4. Medidas de prevención y control
5. Contaminantes biológicos
6. Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
7. Medidas de prevención y control básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La Carga Física
2. Criterios de evaluación del trabajo muscular
3. Método del consumo de energía
4. La Postura
5. Manipulación manual de cargas
6. Movimientos Repetitivos
7. La carga mental
8. La Fatiga
9. La Insatisfacción Laboral
10. La organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación
- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
- 3.Plan de Autoprotección
- 4.Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
- 5.Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
- 6.Estructura del Plan de Autoprotección
- 7.Medidas de Emergencia
- 8.Objetivos de las Medidas de Emergencia
- 9.Clasificación de las emergencias
- 10.Organización de las emergencias
- 11.Procedimientos de actuación
- 12.Estructura Plan de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

- 1.La Vigilancia de la Salud
- 2.Control biológico
- 3.Detección precoz

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- 1.Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 2.Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 3.Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

- 1.El Plan de Prevención
- 2.La Evaluación de Riesgos

- 3.El análisis de riesgos
- 4.Valoración del riesgo
- 5.Tipos de evaluaciones
- 6.Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
- 7.Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
- 8.Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
- 9.Revisión de la Planificación Preventiva
- 10.Vigilancia de la Salud
- 11.Información y Formación
- 12.Medidas de Emergencia
- 13.Memoria Anual
- 14.Auditorías

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

- 1.Documentación: Recogida, elaboración y archivo
- 2.Modalidades de gestión de la prevención

MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS

- 1.Principios generales de primeros auxilios
- 2.La actuación del socorrista
- 3.Terminología clínica
- 4.Posiciones de Seguridad
- 5.Material de primeros auxilios
- 6.Asistencias
- 7.Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
- 8.Comprobar el estado de consciencia
- 9.Comprobar funciones respiratorias
- 10.Comprobar funciones cardíacas
- 11.Técnicas de Reanimación. RCP básicas
- 12.Apertura de las vías respiratorias
- 13.Respiración Asistida Boca a Boca
- 14.Si el accidentado no respira y no tiene pulso
- 15.Estado de Shock
- 16.Heridas y hemorragias
- 17.En caso de heridas simples
- 18.Heridas complicadas con hemorragia
- 19.Hemorragias Externas
- 20.Hemorragia interna
- 21.Hemorragia exteriorizada

22. Hemorragias especiales
23. Quemaduras
24. Electrocutación
25. Fracturas y contusiones
26. Caso especial: Fractura de columna vertebral
27. Esguinces
28. Rotura de ligamentos
29. Contusiones
30. Luxación
31. Intoxicación
32. Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
33. En caso de intoxicación por inhalación
34. Intoxicación por inyección
35. Insolación
36. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

MÓDULO 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1. Trabajos de Hostelería y Restauración
2. Trabajos en Restauración
3. Condiciones generales de los lugares de trabajo
4. Hábitos del Manipulador de Alimentos
5. Riesgos del Trabajo en Cocina y Efectos para la Salud
6. Caídas al mismo y distinto nivel, golpe y choques
7. Riesgo de cortes o amputaciones (máquinas, cuchillos y aparatos para cortar)
8. Riesgo de Quemaduras (Hornos, fogones y otras fuentes de calor)
9. Temperaturas extremas o mala ventilación del local (Calor o frío)
10. Riesgos derivados de las operaciones de limpieza general
11. Incendios
12. Trabajos en Hostelería
13. Riesgos trabajos en recepción
14. Riesgos derivados de posturas inadecuadas (riesgos ergonómicos)
15. Golpes y choques contra objetos
16. Cortes y heridas
17. Contactos eléctricos
18. Caídas al mismo o distinto nivel
19. Incendios y evacuación de emergencia
20. Confort acústico

- 21. Calidad del aire interior
- 22. Riesgos psicosociales comunes
- 23. Estrés Laboral
- 24. Síndrome del quemado o Burnout
- 25. Mobbing

