

COD. ART.	CONTENIDO	HORAS	Objetivos
15316	Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015	25	<p>- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014. - Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. - Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas - Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos. - Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos. - Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.</p>

36516	Certificación de calidad en alimentación. INAD002PO	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar y aplicar la normativa vigente a los programas de calidad y de certificación en el ámbito de la alimentación.</li> <li>- Asimilar el concepto de calidad alimentaria y conocer las tendencias actuales de certificación alimentaria.</li> <li>- Conocer el concepto de marca y los procesos relacionados con su registro y tipificación.</li> <li>- Conocer los programas de calidad alimentaria europeos referidos a las D. O. P., I. G. P., E. T. G. y a la agricultura ecológica, orgánica o biológica.</li> <li>- Conocer las marcas de calidad públicas de ámbito estatal.</li> <li>- Conocer normas UNE y otros programas de calidad alimentaria de ámbito nacional.</li> <li>- Conocer programas de calidad de iniciativa privada.</li> <li>- Conocer programas de certificación.</li> <li>- Descubrir programas de certificación basados en sistemas y acreditaciones propias del sector hostelero.</li> </ul>
40208	Etiquetado de alimentos. INAD036PO	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.</li> <li>- Adquisición de conocimientos sobre el correcto etiquetado de los alimentos según la normativa vigente actual así como las perspectivas entorno a sus exigencias.</li> <li>- Conocer y saber interpretar los requerimientos sobre etiquetado en productos específicos, como pueden ser los productos manipulados genéticamente o los alimentos irradiados.</li> <li>- Saber qué es, como se utiliza y la influencia del etiquetado en torno al seguimiento de la trazabilidad.</li> <li>- Conocer las exigencias e imposición del etiquetado nutricional y etiquetado sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.</li> </ul>
38174	Fraude alimentario. Cómo prevenirlo y combatirlo	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asimilar el concepto de fraude alimentario y conocer la normativa vigente que lo determina.</li> <li>- Conocer los parámetros y mecanismos relacionados con la prevención del fraude alimentario.</li> <li>- Aprender los mecanismos desarrollados para combatir el fraude alimentario.</li> </ul>

33846	I+D+i en la industria alimentaria. INAD021PO	25	<p>Analizar los posibles escenarios de implantación de nuevas tendencias y avances tecnológicos en la industria alimentaria teniendo en cuenta el marco normativo vigente. Conocer las últimas tendencias en torno al desarrollo de nuevos productos alimentarios. Conocer las tendencias de envasado y presentación de productos alimentarios. Describir nuevos conceptos referidos a los avances tecnológicos relacionados con la cadena de fabricación alimentaria. Conocer los alimentos funcionales y transgénicos, así como el desarrollo de nuevos aditivos. Descubrir la legislación vigente referente al empleo de aditivos, a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos y a la seguridad e higiene alimentaria.</p>
20759	Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	15	<p>- Adquirir conocimientos sobre las principales enfermedades de transmisión alimentaria, su evaluación, tratamiento, necesidades de autocontrol y legislación aplicable. - Conocer las enfermedades de transmisión alimentarias. - Aplicar las técnicas y procedimientos necesarios para evitar enfermedades de transmisión alimentarias. - Saber cuáles son las medidas que deben aplicarse en torno a la actuación del manipulador, así como en función de la organización y distribución de los locales e instalaciones. - Conocer los fundamentos y requerimientos de implantación y seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). - Estar al tanto de la legislación desarrollada sobre el control de las enfermedades de transmisión alimentarias.</p>
20281	Manipulación de alimentos de alto riesgo. INAD052PO (Manipulador de alimentos)	25	<p>Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite, considerando la imposición de una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, maquinaria y útiles, así como el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC, sin olvidar la interpretación e imposición de un correcto etiquetado.</p>

11016	Manipulación en crudo y conservación de alimentos	40	<p>- Adquisición y/o actualización de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración. - Conocer los métodos de conservación tales como la deshidratación, el encurtido, el ahumado, la refrigeración, etc. incluyendo además las técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías. - Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como conocer los tratamientos inherentes a cada uno de ellos. - Conocer la preelaboración y tratamiento de las verduras, así como la preelaboración de las aves, ganado lanar, ganado vacuno, el cerdo y el pescado.</p>
12647	Manipulación en crudo y conservación de alimentos. INAD030PO	125	<p>- Adquisición y/o actualización de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades de manipulación en crudo y conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración. - Conocer los métodos de conservación tales como la deshidratación, el encurtido, el ahumado, la refrigeración, etc. incluyendo además las técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías. - Dominar la clasificación de los productos alimentarios, así como conocer los tratamientos inherentes a cada uno de ellos. - Conocer la preelaboración y tratamiento de las verduras, así como la preelaboración de las aves, ganado lanar, ganado vacuno, el cerdo y el pescado.</p>

12377	Renovación Legionella: Mantenimiento Higiénico-sanitario en Instalaciones con Riesgo de Legionelosis (Orden SCO/317/2003)	10	<p>- Actualizar los conocimientos referidos a los avances científico-técnicos relacionados con el mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a Legionella, a la legislación vigente relacionada con la salud pública y laboral, y a la identificación de puntos críticos y la elaboración de programas de control; todo ello requerido por la normativa vigente, reflejada de forma directa en la Orden SCO/317/2003, de 7 de febrero en base al Real Decreto 865/2003. - Comprender las nociones básicas sobre el programa de mantenimiento higiénico-sanitario referido a las instalaciones de riesgo frente a Legionella, exponiendo el diagnóstico de situación, el programa de actuación y las necesidades de evaluación. - Distinguir los aspectos técnicos y puntos críticos en torno a la valoración del riesgo en las diferentes instalaciones susceptibles de proliferación de Legionella. - Reconocer los biocidas y productos químicos a utilizar en cada una de las instalaciones de riesgo en las que la Legionella puede proliferar y diseminarse. - Conocer el proceso a llevar a cabo para la correcta toma de muestras para aislamiento de Legionella, cumpliendo con las necesidades de certificación y acreditación actuales. - Conocer las técnicas analíticas de detección de Legionella. - Determinar las responsabilidades a las que deben hacer frente las empresas dedicadas al mantenimiento de instalaciones con riesgo de proliferación de Legionella. - Conocer la legislación actual, tanto nacional como autonómica, sobre la prevención de Legionella, prevención de riesgos laborales y medioambiente.</p>
-------	---	----	---

16577	Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene. INAD046PO	60	<p>- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad. - Conocer las bases, etapas, ventajas y problemas, ámbito de implantación y límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. - Establecer un diseño que garantice la implantación y seguimiento del sistema APPCC. - Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en base a las necesidades o principios a cubrir. - Conocer la normativa específica vinculada a la implantación y seguimiento del sistema APPCC en base a los sectores específicos correspondientes a todas las áreas profesionales descritas por el Instituto Nacional de la Cualificaciones (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.</p>
12895	Trazabilidad y seguridad alimentaria	25	<p>Conocer cómo se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.</p>