



## TÉCNICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

SKU: TITUEMCONL0086

Horas [235](#)

### OBJETIVOS

- Participar en los procesos de prevención, análisis, control y gestión de los alimentos.
- Mejorar el conocimiento en el campo de la alimentación adaptado a las normas de calidad aplicables a la inocuidad alimentaria.
- Ayudar en el control de la calidad tanto en el diseño, desarrollo, implementación y auditorías de los sistemas de higiene e inocuidad alimentaria.

### CONTENIDO

#### **Tema I: Formación en higiene alimentaria para el manipulador de alimentos.**

- Unidad didáctica I. Parte básica común (I).
- Unidad didáctica II. Parte básica común (II).
- Unidad didáctica III. Almacenamiento, envasado y distribución polivalente.
- Unidad didáctica IV. Carnes y derivados (aves y caza).
- Unidad didáctica V. Comidas preparadas.
- Unidad didáctica VI. Harinas y derivados.
- Unidad didáctica VII. Helados y horchatas.
- Unidad didáctica VIII. Hortofrutícolas.
- Unidad didáctica IX. Huevos y derivados.
- Unidad didáctica X. Leche y derivados.
- Unidad didáctica XI. Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.

#### **Tema II: Seguridad alimentaria.**

- Tema I. Fundamentos de la seguridad alimentaria.
- Tema II. La cadena alimentaria. Del campo a la mesa.
- Tema III. Alteración de los alimentos.

Tema IV. Contaminación de los alimentos.  
Tema V. El crecimiento microbiano.  
Tema VI. Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos.  
Tema VII. Enfermedades de transmisión alimentaria.  
Tema VIII. Las bacterias.  
Tema IX. Los hongos.  
Tema X. Los parásitos.  
Tema XI. Los virus y los priones.  
Tema XII. Información al consumidor.  
Tema XIII. El sistema APPCC.  
Tema XIV. Registros de empresas alimentarias y de alimentos.  
Tema XV. Legislación alimentaria

### **Tema III: Riesgos laborales en hostelería y restauración.**

Tema I. La cocina.  
Tema II. La higiene.  
Tema III. La prevención: conceptos.  
Tema IV. Prevención de riesgos laborales.  
Tema V. Riesgos laborales en hostelería I.  
Tema VI. Riesgos en hostelería II.  
Tema VII. Riesgos en hostelería III.  
Tema VIII. Protección del trabajador.  
Tema IX. Primeros auxilios.  
Anexo. Ley de prevención de riesgos laborales.

### **Tema IV: Adaptación a la normativa obligatoria 1169/2011.**

Tema I. Reglamentación. Etiquetado de alimentos.  
Tema II. Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias, alimentos implicados.  
Tema III. Legislación respecto a alérgenos en alimentos y su aplicación al sector de hostelería.  
Tema IV. Trazabilidad de alérgenos.  
Tema V. Elaboración de alimentos libres de alérgenos.  
Tema VI. Casos Prácticos.  
Anexo (reglamento UE).