

	PLAN DE FORMACIÓN	PG-FOM-01
	PROYECTO FORMATIVO	Rev.1 Hoja 1 de 3 Fecha 29/05/2015

Nº Acción formativa: **30/2015**

Título Proyecto formativo :

CURSO GESTION DE ALERGENOS E INTOLERANCIAS EN LA HIGIENE ALIMENTARIA

Sector alimentación: restaurantes, cafeterías , supermercados , panaderías , fábricas...

Modalidad: Mixta (X) Presencial (6) E learning (24) Nº de Horas: **(30)**

Acción formativa (denominación) :

Índice proyecto formativo:

1/Introducción

2/Objetivos

3/ Contenidos formativos

4/ Duración y metodología

5/ Documentación.

6/ Precio por alumno: Precio acción formativa = 90 €/ alumno

7/ Notas

	PLAN DE FORMACIÓN	PG-FOM-01
	PROYECTO FORMATIVO	Rev.1 Hoja 2 de 3 Fecha 29/05/2015

1/Introducción:

Una parte de la población sufre los riesgos derivados de las alergias e intolerancias alimentarias que, en algunos casos, pueden ser de elevada gravedad.

Este problema es muy "serio", ya que en todas sus comidas estas personas se ven expuestos a estos riesgos, bien porque los productos no se han elaborado, manipulado y etiquetado con la atención y profesionalidad requerida y están contaminados o contienen alérgenos y al elegirlos, la persona está totalmente "ciega", **enfermándose sin saberlo**, o bien porque en el **restaurante, cafetería, supermercado, donde come, desayuna, compra..**

El personal desconoce la importancia de una correcta manipulación para evitar la presencia de alérgenos en el alimento.

Recuerda, ¡Es un problema de seguridad alimentaria y por tanto, de salud pública.

Es necesario informar al consumidor adecuadamente y formar al profesional que etiqueta, manipula, los alimentos! !

Los consumidores con alergia o intolerancia alimentaria reaccionan frente a cantidades diferentes de sustancias alérgicas (de microgramos a gramos), según sea su "nivel de tolerancia", su "estado de salud" y "medicación".

Es obligatorio marcar aquellos platos y bebidas que puedan contener alérgenos y trazas. Así pues, la presencia no declarada de los mismos será considerada como "Peligro de intoxicación alimentaria", dando lugar a responsabilidades penales y sanciones por incumplimiento de la seguridad alimentaria que oscilen entre 5.000 y 600.000€.

2/Objetivos:

El objetivo principal es capacitar a empresas y a trabajadores de la formación necesaria en seguridad e higiene alimentaria para la gestión de alérgenos e intolerancias en la actividad que desarrollan.

Ofrecer una información fiable y verdadera a los consumidores para que puedan elegir adecuadamente sin poner en peligro su salud.

Dotar de los conocimientos adecuados sobre las alergias e intolerancias alimentarias

Elaborar una carta menú de alérgenos

Comprobar la lista de alérgenos y revisar la carta

3/ Contenidos formativos

A. SEGURIDAD ALIMENTARIA

B. REACCIONES ALIMENTARIAS: ALERGIAS E INTOLERANCIAS

C. PLAN DE GESTION DE ALERGENOS

D. GESTION DE ALERGOGENOS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

E. DOCUMENTOS Y LEGISLACIÓN PARA LLEVAR A CABO LA GESTION .

	PLAN DE FORMACIÓN	PG-FOM-01
	PROYECTO FORMATIVO	Rev.1 Hoja 3 de 3 Fecha 29/05/2015

4/ Duración y metodología:

El curso tiene una duración de **30 horas**,

2 sesiones en la modalidad presencial de 3 horas (6horas presencial) y el resto 24 horas modalidad E learning.

La duración y sesiones puede ser modificada en función de las necesidades del cliente.

La metodología se basa en aprendizajes abiertos donde el alumno recuerde la jornada presencial y mejore sus actitudes preventivas presentes y futuras.

Se dispondrá de aula virtual orientada a la actividad preventiva permanente del alumno y así poder formular cualquier consulta online 24 horas al día.

El tutor resolverá la consulta en un plazo máximo de 48 horas.

En la guía del alumno se dispone de más información.

Se realizará ejercicio tipo test de la acción formativa.

Se realizará cuestionario de evaluación de calidad de la actividad formativa .

Se entregara diploma y carnet de alérgeno e intolerancia alimentaria.

- Fecha y Horarios:

A establecer por el cliente.

- Lugar de Celebración:

OPEN SPACE COMARCAL
Agencia de colocacion 1000000092
AVª 9 de octubre nº 30 , bajo
46520 Puerto Sagunto (Valencia)

- Profesor:

Encarna Alacreu (Técnico de Prevención, Administración de empresas)

Montserrat Gimenez (Licenciada de biología y ciencias ambientales)

- Dirigido a: trabajadores y personal de gerencia

5/ Documentación.

Material formativo incluido:formación en formato digital, guía del alumno, cuestionario.

A petición del alumno se podrá entregar manual en formato papel y este se facturará a parte.

El precio del manual en formato papel son 25€.

6/ Precio por alumno

Precio acción formativa alumno = 90€/ alumno

7/ Notas:

- La acción preventiva puede financiarse 100% por la Fundación Tripartita. Open Space Formativo es entidad organizadora de la Fundación tripartita y actualmente dispone de un convenio de agrupación de empresas por el cual atendiendo al Real Decreto-ley 4/2015, en el artículo 13 la entidad factura en concepto de coste de organización el 10% del coste de la actividad formativa, si bien podrán alcanzar hasta un máximo del 15 por ciento en caso de acciones formativas dirigidas a trabajadores de empresas que cuenten entre 6 y 9 trabajadores de plantilla y un máximo del 20 por ciento en caso de empresas hasta 5 trabajadores en plantilla. .

-Forma de Pago: **a definir en el presupuesto.**