ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales

Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026


diploma

ha realizado con aprovechamiento el curso:

Medicina Estética. Tratamientos Corporales

Código AF/ Grupo 3061/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 07/11/2019 al día 30/12/2019, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Director del Centro

Interesado/a

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

Alergias e intolerancias alimentarias

0 Introducción

1 Alergias e intolerancias alimentarias

1.1 Definiciones y conceptos básicos
1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
1.3 Calidad de vida. Restricciones
1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

© ESEFOR 2026

2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
2.2 Manipulación y características
2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

3.1 Selección de productos
3.2 Contaminación cruzada
3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies
3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

4.1 Disposiciones nacionales
4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación
4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación

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

5.1 APPCC
5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC
5.4 Gestión de alérgenos
5.5 Etiquetado
5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados
5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración
5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL
6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación
6.5 Cuestionario: Cuestionario final

Manipulador de Alimentos

0 Presentación

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano - copia
1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
1.6 Intoxicaciones alimentarias pertóxium naturales
1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos

2.1 Alteración de alimentos
2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
2.6 Fuentes de contaminación bacteriana

© ESEFOR 2026

2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
2.9 Refrigeración y congelación
2.10 Refrigeración y congelación II
2.11 Métodos que utilizan el calor
2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacío
2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
3.11 Manejo de residuos
3.12 La responsabilidad de la empresa
3.13 La responsabilidad de la empresa II
3.14 La responsabilidad de la empresa III
3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
3.16 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de Riesgos Laborales Básico B

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud

1.1 El trabajo y la salud
1.2 Los Riesgos Profesionales
1.3 Concepto de condición de trabajo
1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
1.5 Daños derivados del trabajo
1.6 Accidentes de trabajo
1.7 Enfermedades profesionales
1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
1.9 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
1.10 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
1.11 Política de Prevención de Riesgos Laborales
1.12 Fomento de la toma de conciencia
1.13 Participación, información, consulta y propuestas
1.14 El empresario
1.15 El trabajador
1.16 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención

2.1 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2.2 Riesgos ligados al ambiente de trabajo
2.3 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
2.4 Sistemas elementales de control de riesgos
2.5 Planes de emergencia y evacuación
2.6 El control de la salud de los trabajadores
2.7 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

© ESEFOR 2026

3 Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

3.1 Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
3.2 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3.3 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II
3.4 Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
3.5 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo
3.6 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II
3.7 Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III
3.8 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
3.9 Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II
3.10 Cuestionario: Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad

4 Elementos básicos de gestión de la prevención

4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
4.2 Organización preventiva del trabajo
4.3 Procedimiento general de la planificación
4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
4.5 Representación de los trabajadores
4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios

5.1 Procedimientos generales
5.2 Eslabones de la cadena de socorro
5.3 Evaluación primaria de un accidentado
5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
5.5 Reanimación cardiopulmonar
5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
5.7 Fracturas
5.8 Traumatismos craneoencefálicos
5.9 Lesiones en columna
5.10 Quemaduras
5.11 Lesiones oculares
5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
5.13 Cuestionario: Cuestionario final

© ESEFOR 2026