

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MANIPULADOR DE ALIMENTOS/ALERGENOS

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.

Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.

Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.

Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC

ALÉRGENOS

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.

Contenidos:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



La Manipulación de los alimentos

Conceptos básicos.

La formación del manipulador de alimentos.

Obligaciones del manipulador de alimentos.

Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Definición de Sistema APPCC.

Aplicación del Sistema APPCC.

El equipo de APPCC.

Peligros en los alimentos

La cadena alimentaria.

Tipos de peligros.

Medidas preventivas.

Alérgenos e intolerancias alimentarias.

Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Buenas prácticas de manipulación.

Limpieza y desinfección.

Desinsectación y desratización.

Higiene de locales y equipos.

ALÉRGENOS

Reacciones adversas a los alimentos

Introducción.

Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Introducción.

Marco legal de referencia.

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.