



# Manipulador de alimentos y alérgenos e intolerancias alimentarias (Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015).

Sku: 1144ID\_15316IN

Horas: 45

## OBJETIVOS

Formato: HTML

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.
- 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.
- 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

- **Módulo 1. Manipulador de alimentos.**

- Unidad 1. Introducción.
- Unidad 2. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
  - Introducción.
  - Enfermedades de origen alimentario.
  - Cultura alimentaria.
  - Resumen.
- Unidad 3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.
  - Introducción.
  - Causas de las alteraciones de los alimentos.
  - Prevenciones de la contaminación por parte del manipulador.
  - Resumen.
- Unidad 4. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Introducción.
  - Las bacterias como principales agentes causales de las toxiinfecciones.
  - Cómo conservar los alimentos y destruir las bacterias.
  - Resumen.
- Unidad 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Introducción.
  - Hábitos del manipulador.
  - La importancia del manipulador de alimentos.
  - Resumen.
- Unidad 6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.
  - Introducción.
  - Protocolo de Limpieza y Desinfección.
  - Desinsectación y desratización.
  - Higiene de locales y equipos.
  - Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
  - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
  - Resumen.
- Unidad 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.
  - Introducción.
  - Las empresas y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC).
  - Resumen.
- Unidad 8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos.
  - Introducción.
  - Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.
  - Procedimiento de limpieza.

- Resumen.
- Unidad 9. Conclusiones.
- Unidad 10. Normativa aplicable.
- Unidad 11. Evaluación Final.

## **Módulo 2. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015**

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados Introducción. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.
5. Glosario