



Manipulador de alimentos, alérgenos y desperdicios alimentario.

Sku: 1144ID_69782IN_1154ID

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

Modulo 1:

- 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.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

Modulo 2:

- 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.

Modulo 3:

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

Módulo 1. Manipulador de alimentos

- **Unidad 1. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.**
 - Introducción.
 - Enfermedades de origen alimentario.
 - Cultura alimentaria.
 - Resumen.
- **Unidad 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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.
 - Conclusiones.
 - Normativa aplicable.
 - Resumen.

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

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

Unidad 5. Documentación adicional:

La normativa por la que se regula 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.

Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.

Ejemplos documentación orientativa interna.

Módulo 3. Novedades sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Normativa 2025

Unidad 1. Introducción al problema del desperdicio alimentario

1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?
2. Cifras clave en España y Europa
3. Impactos del desperdicio: social, económico y ambiental
4. Antecedentes normativos en la UE y en España

Unidad 2. Marco legal. Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

1. Contexto y objetivos de la Ley
2. Principios rectores

3. **Ámbito de aplicación:** ¿a quién afecta la Ley?
4. **Definiciones clave:** pérdida, desperdicio, jerarquía de prioridades, etc.

Unidad 3. Obligaciones generales de la Ley

1. Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario
2. Obligaciones según el tipo de operador
3. Jerarquía de uso de los alimentos
4. Obligación de donación: condiciones y protocolos
5. Gestión y trazabilidad

Unidad 4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

1. Medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final
2. Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios
3. Instrumentos para el fomento y control de la reducción y prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
4. Fechas de consumo preferente

Unidad 5. Sanciones y régimen de control

1. Catálogo de infracciones
2. Sanciones correspondientes
3. Mecanismos de control e inspección
4. Entrada en vigor de la ley