



Manipulador de alimentos, alérgenos, desperdicios alimentario y primeros auxilios

Sku:

1144ID_15316IN_52317IN_1168ID

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

Módulo 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.

Módulo 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.

Módulo 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.

Módulo 4:

- Conocer el concepto de primeros auxilios.
- Definir y distinguir los diferentes elementos que forman los primeros auxilios y su utilidad a la hora de poder ponerlos en práctica.
- Actuar ante accidentes, situaciones de urgencia y situaciones de emergencia aplicando las técnicas de primeros auxilios.
- Diferenciar accidente, urgencia y emergencia para poder ofrecer las técnicas o cuidados adecuados.
- Aplicar maniobras de reanimación con desfibrilador automático o semiautomático como primer interviniente en caso necesario de parada cardiorrespiratoria.
- Saber qué cuidados aplicar a la hora de tratar una herida y/o quemaduras aplicando los cuidados específicos para cada una.
- Aplicar las técnicas necesarias como primer interviniente en una urgencia o emergencia eléctrica.
- Reconocer accidentes producidos por cambios de temperaturas y saber actuar en las diferentes situaciones.

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.
 - Resumen.

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) n.º 1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

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.

Glosario

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. Desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según el proyecto de ley.

- **Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**
 - Introducción
 - Fundamentos de la normativa
 - Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria

- Fechas de consumo preferente
- Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Infracciones y sanciones
- Resumen

MÓDULO 4. Primeros auxilios

• Unidad 1: Primeros auxilios

- Introducción
- Conceptos básicos de primeros auxilios
- Partes principales del cuerpo humano y funcionamiento de los sistemas del organismo
- Técnica P.A.S.
- Ideas claves
- Actividades
- Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

• Unidad 2: Emergencias y accidentes: clasificación

- Introducción
- Concepto y tipos de emergencia
- Plan de emergencias
- Normas generales de evacuación
- Personal encargado de las actuaciones
- Prioridades en la evacuación
- Incendios
- Medios de protección contra incendios
- Simulacros
- Señalización
- Ideas claves
- Actividades
- Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

• Unidad 3: Actuación en caso de emergencia. Valoración del accidentado

- Introducción
- Valoración del accidentado
- Valoración primaria
- Valoración secundaria. Tipos de lesiones
- Tipos de vendajes
- Transporte de heridos
- Ideas claves
- Actividades
- Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

• Unidad 4: Primeros auxilios en el ámbito laboral

- Introducción

- Definición y normativa de primeros auxilios
- Organización de primeros auxilios
- Protocolo P.A.S.
- Botiquín de primeros auxilios en el ámbito laboral
- Ideas claves
- Actividades
- Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación