



## **Manipulador de alimentos, alérgenos e intolerancias alimentarias (Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015) y formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección**

---

**Sku:**

1144ID\_15316IN\_PIT\_INAD016PO

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- 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.
- Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

## 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.

## **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

## **Módulo 3. Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección**

### **Unidad 1: Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.**

- Higiene alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Los gérmenes. Medidas de higiene personal y hábitos correctos.
- Higiene alimentaria.
  - Alteración y contaminación de los alimentos.
  - Los gérmenes.
  - Medidas de higiene personal y hábitos correctos.

### **Unidad 2: Toxiinfecciones alimentarias. Tratamientos de conservación de los**

**alimentos. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo. Almacenamiento y transporte. Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.**

- Toxiinfecciones alimentarias.
  - Tratamientos de conservación de los alimentos.
  - Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
  - Almacenamiento y transporte.
  - Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas.

### **Unidad 3: APPCC.**

Introducción.

Historia del APPCC.

Ventajas del APPCC.

Definiciones.

Principios del APPCC.

Aplicación del sistema APPCC.

Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC

### **Unidad 4: Plan de limpieza y desinfección.**

Limpieza y desinfección.

Plan de limpieza y desinfección

### **Unidad 5: FOOD DEFENSE.**

Introducción a la Food Defense.

Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (Food Defense).

El operario y la defensa alimentaria (Food Defense).