



## **Manipulador de alimentos, alérgenos, desperdicios alimentario y primeros auxilios Básico.**

**Sku:** 1144ID\_69782IN\_1154ID\_1168ID

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

Conocer el problema de los desperdicios alimentarios, así como su contexto y marco legal para la reducción y prevención del desperdicio alimentario.

Conocer la normativa actual para la prevención de pérdidas y despilfarro alimentario.

Obligaciones generales de la Ley.

Conocer las medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria.

Conocer el régimen sancionador establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el 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

## **Módulo 4. Primeros auxilios básicos**

### **Tema I: 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

## **Tema II: 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

## **Tema III: 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

## **Tema IV: 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