



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 toxifiacciones.
 - 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. Prácticas 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