

Manipulador de alimentos, alérgenos e intolerancias alimentarias y prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Horas

55

Acerca de este curso

Cod: 1144ID_15316IN_1154ID

MÓDULO 1. Manipulador de alimentos

- 1. Introducción.
- 2. Los Riesgos para la Salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
- 3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.
- 4. Las principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.
- 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.
- 8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos.

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.

MÓDULO 3. Minimizar las pérdidas y desperdicios alimentarios. Control y gestión.

- 1. Antecedentes
- 2. Definiciones
- 3. Derechos, obligaciones de operadores y consumidores
- 4. Implantación de medidas para evitar despilfarro alimentario
- 5. Sanciones

¿Qué aprenderás?

- 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.
- Analizar uno de los problemas principales que tenemos en la sociedad actual: el desperdicio de alimentos. Para ello, se hará un análisis de la Ley 3/2020 de 11 de Marzo y un recorrido por la normativa a nivel europeo.