

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

Horas

56

Acerca de este curso

Código: 1144ID + 15316IN + 1154ID

Módulo 1. Manipulador de alimentos.

Unidad 1. Introducción.

Unidad 2. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.

Introducción.

Enfermedades de origen alimentario.

Cultura alimentaria.

Resumen.

Unidad 3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.

Introducción.

Causas de las alteraciones de los alimentos.

Prevencciones de la contaminación por parte del manipulador.

Resumen.

Unidad 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. 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.

Unidad 9. Conclusiones.

Unidad 10. Normativa aplicable.

Unidad 11. Evaluación Final.

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?

- - Manipular los alimentos de manera correcta.
- - Alérgenos e intolerancias alimentarias.
- - Conocer la ley de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario