

Manipulador de alimentos, alérgenos e intolerancias alimentarias y sistemas de autocontrol basados en el sistema APPCC

Código: 1144ID_15316IN_2296EC

Duración: 56 horas

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.**
- **Conocer los sistemas de autocontrol basado en el sistema APPCC: evolución, normativa, concepto, objetivos y ventajas.**
- **Analizar los principios del plan APPCC.**

Contenidos

- **MÓDULO I. 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 II. 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.

- **MÓDULO III. Sistemas de autocontrol basado en el sistema APPCC**

- **Unidad 1. Evolución histórica.**

- **Unidad 2. Desarrollo legislativo.**

- **Unidad 3. Concepto, objetivos y ventajas de un sistema APPCC.**

- **Unidad 4. Principios de un plan APPCC.**

- **Unidad 5. Etapas en la implantación de un plan APPCC.**

- **Unidad 6. APPCC y su relación con la calidad.**