



Manipulador de alimentos y gestión de alérgenos en la industria alimentaria

Objetivos del curso

Al realizar este curso, el alumno adquirirá las siguientes habilidades y conocimientos:

- Conocer los conceptos básicos relativos a la microbiología de los alimentos, las enfermedades transmitidas por alimentos, las buenas prácticas de manipulación y los principios generales de higiene alimentaria.
- Asumir la responsabilidad que entraña la manipulación de alimentos como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores.
- Conseguir un nivel de formación sanitaria en los participantes que posibilite unas correctas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y contribuya a proteger la salud y seguridad de los consumidores.
- Estar al tanto de los principios básicos y la aplicación práctica de los programas del sistema APPCC.
- Adquirir conocimientos sobre alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos, prevención y uso de alimentos exentos de alérgenos.
- Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica, aplicada al sector de la hostelería y restauración, así como a establecimientos que suministren alimentos.
- Dominar los tipos de reacciones que pueden desencadenarse ante la ingesta de alérgenos y los mecanismos que las provocan.
- Desde el conocimiento de un correcto tratamiento de alérgenos en la industria alimentaria, tomar conciencia de la importancia de esta labor para garantizar la calidad en el proceso y el producto, y la seguridad del consumidor final.
- Conocer las formas de actuación adecuadas para controlar la presencia de alérgenos durante las distintas fases de producción de un plato o producto alimenticio.
- Tomar conciencia de los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector citado que no cumplan con la normativa europea 1169/2011.

Duración del curso: 12 horas

Nuestra formación

Tras más de 30 años de experiencia formando a multitud de colectivos, Academia el Futuro se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar las capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Contenido del curso

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1. Concepto de higiene alimentaria
- 1.2. Buenas prácticas higiénicas y normativa aplicable

2. PRINCIPALES CAUSAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Tipos de contaminantes y peligros.
- 2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria ETA.
- 2.3. Conservación y almacenamiento de los alimentos.
- 2.4. Importancia del manipulador de alimentos.

3. MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN O PROLIFERACIÓN DE LA MISMA EN LOS ALIMENTOS

- 3.1. Limpieza y desinfección del espacio de trabajo.
- 3.2. Condiciones a cumplir en la manipulación, preparación y servicio.
- 3.3. La responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

4. SISTEMA DE AUTOCONTROL: PGH Y APPCC

- 4.1. Plan de Control del agua apta para el consumo humano.
- 4.2. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D).
- 4.3. Plan de Control de plagas: Desinsectación y Desratización (D+D).
- 4.4. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos.

- 4.5. Plan de Mantenimiento de la cadena de Frío.
- 4.6. Trazabilidad (Rastreabilidad) de los productos.
- 4.7. Plan de Formación de Manipuladores de alimentos.
- 4.8. Plan de Eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales.
- 4.9. Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores
- 4.10 Registros, incidencias y acciones correctoras.
- 4.11 .Diagrama de Flujo del Proceso, Análisis de Peligros y Medidas de control, Determinación de los Puntos de Control Críticos, Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC, Establecimiento del Sistema de Vigilancia para cada PCC, Establecer las Medidas Correctoras, Establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema, Sistema de Documentación y Registro.

5. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

- 5.1. Definición de alergia e intolerancias alimentarias.
- 5.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- 5.3. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
- 5.4. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

6. ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN EL REGLAMENTO EUROPEO UE 1169/2011.

- 6.1. Descripción de los 14 alérgenos contemplados en la normativa.
- 6.2. Medidas de Prevención generales.
- 6.3. Control, análisis, gestión y comunicación del riesgo de alérgenos en alimentos.
- 6.4. Etiquetado de alimentos.

7. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 7.1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.