



MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.

Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.

Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización.

Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores de alto riesgo, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

Conocer cómo gestionar y analizar los riesgos de alérgenos

Sensibilizar a los alumnos en materia de las alergias e intolerancias alimentarias.

Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la normativa.

Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

CONTENIDOS

1. La contaminación de los alimentos

Introducción
Tipos de alimentos
Fuentes de Contaminación
Tipos de contaminación
Factores Intrínsecos
Factores extrínsecos

2. Las enfermedades de transmisión alimentaria

Introducción
Elementos
Intoxicaciones
Microorganismos
Factores y condiciones

3. Alergias e Intolerancias alimentarias

- La alergia a alimentos
- Las intolerancias alimentarias
- Diferencias entre Alergias e Intolerancias Alimentarias



4. Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos

- Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos
- Riesgo de Alérgenos
- Etapas del Análisis de Riesgos de Alérgenos
- Elementos Críticos para Análisis de Riesgos y Gestión de Riesgos
 - Personal y Formación
 - Formulaciones
 - Proveedores
 - Materias Primas
 - Instalaciones
 - Producción
 - Limpieza
 - Productos

5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos.

Prácticas correctas
Medidas preventivas
Desinsectación
Locales y equipos

6. Autocontrol

Conservación
Proveedores, envasado, embalado y etiquetado
Transporte y almacenamiento
APPCC

7. Requisitos Generales

Introducción
Procedimientos de limpieza
Cocina
Frigorífico y no
Comedor y barra
Locales
Suelos, paredes, techos
Personal
Ventilación
Servicios y vestuarios
Superficies y útiles
Equipos
Higiene de manos
Hábitos
Ropa de trabajo
Salud

8. Manipulación de alimentos.

Introducción
Alimentos crudos
Descongelación
Productos cocinados
Platos fríos
Recalentamiento
Exposición y servicio

9. Causas comunes de fallos en la gestión de alérgenos



- Guía de problemas potenciales
- Recepción de Materias Primas
- Transporte en Frío
- Transporte de comidas elaboradas listas para consumo
- Huevos
- Moluscos
- Producto envasado en envase etiquetado de forma incorrecta
- Producto intencionado en envase que está mal etiquetado
- Desajuste del producto con el envase
- Presencia involuntaria de alérgeno en producto

10. Etiquetado, Reglamentación y Legislación

- Introducción
- Principales cambios
- Etiquetado de alérgenos
- Artículos del reglamento
- Cantidad neta
- Fecha de congelación
- Recongelado
- Alimentos envasados
- Responsabilidades

11. Información nutricional

- Información Nutricional
- Información Nutricional en el Campo Visual Principal
- Información en Cualquier Campo Visual
- Información nutricional en los artículos
- Información Nutricional Etiquetado
- Alimentos exentos de la información nutricional obligatoria
- Información nutricional obligatoria
- Información nutricional voluntaria
- Información Nutricional
- Calculo de del valor de la energía y nutrientes
- Cifras declaradas
- Expresión por 100g o por 100ml
- Posibles casos de expresión por porción.