



## 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.