



CURSO | CÓDIGO 25\_153

## Manipulador de alimentos y control de alérgenos (5 horas)

15 de abril de 2025 | Martes de 15:30 a 20:30

45 € \* (Bonificable 100%)

\*Descuentos:

- Socios Enactio: 10%
- Socios Enactio Plus: 15%
- Estudiantes y desempleados: 10% (se requiere acreditarlo)

**INSCRÍBETE**

### OBJETIVOS

Proporcionar:

- Formación en higiene alimentaria para adoptar buenas prácticas en la manipulación de los alimentos que conserven su salubridad.
- Formación en la instauración y mantenimiento de un programa de control de calidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Formación en la gestión e información relativa a los alérgenos de declaración obligatoria.
- Información en legislación alimentaria relativa a cada sector específico.

### DESTINATARIOS

Profesionales de la industria alimentaria (sector hostelería, comercio minorista)

### DOCENTE

**Carmen Sáez**

Licenciada en Farmacia. Universidad de Valencia. Especialista en Farmacia Hospitalaria (Programa FIR del SNS. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Valencia. Diploma de Estudios Avanzados (DEA). Universidad Complutense de Madrid. Curso de Capacitación Pedagógica (CAP). Universidad Jaume I de Castellón.



CURSO | CÓDIGO 25\_153

## Manipulador de alimentos y control de alérgenos (5 horas)

### PROGRAMA

#### 1. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Riesgo de contaminación de los alimentos.
- Enfermedades alimentarias.
- Programa de limpieza y desinfección, desinsectación y desratización de los locales en la industria alimentaria (Programa DDD). Características de las instalaciones, equipos y utensilios de la industria alimentaria. -
- Reglas higiénicas del manipulador de alimentos. -
- Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos. - Manipulación de los alimentos en los diferentes sectores específicos (hostelería, comercio minorista polivalente, carnicería-charcutería, pescadería, industria agroalimentaria, heladería-horchatería).

#### 2. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. SISTEMA APPCC

#### 3. INFORMACIÓN Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS.

- Reacciones adversas de los alimentos: alergias/intolerancias alimentarias. - Normativa legal actual. Alérgenos alimentarios de declaración obligatoria. - Control de alérgenos alimentarios y gluten en la industria alimentaria
- Fuentes de contaminación.
- Gestión de alérgenos alimentarios.
- Información al consumidor.
- Aspectos prácticos: preguntas frecuentes sobre alérgenos en alimentos no envasados.