

---

## 24\_91 Manipulador de alimentos e información y control de alérgenos (5 horas)

Fecha a determinar

### 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.

### DIRIGIDO A

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

### 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.
  - o Fuentes de contaminación.
  - o Gestión de alérgenos alimentarios.
- Información al consumidor.
- Aspectos prácticos: preguntas frecuentes sobre alérgenos en alimentos no envasados.

# ÁREA SANIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ACCIONES FORMATIVAS

---



## PONENTE

**Carmen Sáez** es 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.

**Precio 45,00 € (Exento IVA) / Máximo Bonificable 100 %**

**Descuentos sobre el precio matrícula**

EMPRESAS pertenecientes a ENACTIO PLUS 15%

EMPRESAS pertenecientes a ENACTIO 10%

ESTUDIANTES y DESEMPLEADOS 10% (Siempre que se acredite dicha condición)

## Lugar de impartición

Cámara de Comercio Castellón

Avenida Hermanos Bou, 79

