



CURSO | CÓDIGO 25_239

Manipulador de alimentos y control de alérgenos (5 horas)

27 de noviembre de 2025 | Jueves de 15:30 a 20:30 horas

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_239

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.