

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS: ESPECIALIDAD HORTOFRUTÍCOLA

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.

PROGRAMA:

I- 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 la industria agroalimentaria.

II- CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. SISTEMA APPCC

III- 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.

DOCENTE: CARMEN SÁEZ LLEÓ

1992-1997: Licenciada en farmacia. Universidad de Valencia.

1996-1997: Prácticas tuteladas en oficina de farmacia Manuel Arasa. (720 horas)

Jun.1999-jun.2002: Obtención del título de Especialista en Farmacia Hospitalaria, vía FIR. Complejo Hospitalario de Segovia.

Oct.2000-jun.2001: Programa de Doctorado en Nutrición y Dietética. Universidad Complutense de Madrid.

Oct.2001-jun.2002: Proyecto de Investigación en Nutrición y Dietética ("Valoración nutricional de pacientes con insuficiencia renal"). Universidad Complutense de Madrid.

Jun.2002: Obtención del Diploma de Estudios Avanzados (Presentación ante tribunal del trabajo de investigación). Universidad Complutense de Madrid.

FECHA: 19 de noviembre

HORARIO: lunes de 8.30 a 14.30horas

LUGAR: Vivero de Empresas de Vila-real

C/ Monestir de Poblet , 24

**Formulario
Inscripción**



**100% subvencionado por
el Ayto de Vila-real**