

Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes

Modalidad: Online

Duración: 10 horas

Objetivos:

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de Manipulador de Alimentos para trabajar en el sector de bares y restaurantes

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

- La cadena alimentaria
- Definición de manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos

Concepto de alimento

- Características de los alimentos de calidad
- Tipos de alimentos

Nociones del valor nutricional

- Concepto de nutriente
- La composición de los alimentos
- Proceso de nutrición

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

- Factores que contribuyen a la transmisión
- Principales tipos de bacterias patógenas

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

- Clasificación de las ETA
- Prevención de enfermedades transmisibles
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria



UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

- Métodos de conservación físicos
- Métodos de conservación químicos

El envasado y la presentación de los alimentos

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
- Requisitos en la recepción y el transporte
- Requisitos de almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

- Hábitos del manipulador
- Estado de salud del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Principios del control de alérgenos

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor

Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de la hostelería y la restauración

- Los establecimientos de restauración
- Requisitos de las comidas preparadas
- Responsabilidad sanitaria de los establecimientos de restauración
- Responsabilidad del manipulador de alimentos

Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de la hostelería y la restauración

- Conceptos básicos del APPCC
- Objetivos y ventajas del APPCC
- Fases del APPCC
- Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad



- La trazabilidad en la cadena alimentaria

Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector de la hostelería y la restauración

