

Manipulador de Alimentos. Comidas Preparadas

Modalidad: Online

Duración: 10 horas

Objetivos:

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector de las comidas preparadas.

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. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LAS COMIDAS PREPARADA

Situación del sector de la restauración

Los Sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de las comidas preparadas

- Objetivos y ventajas del APPCC

Definiciones aplicadas a comidas preparadas

Condiciones de los establecimientos y máquinas expendedoras de comidas preparadas

- Establecimientos de comidas preparadas
- Máquinas expendedoras de comidas preparadas

Requisitos de las comidas preparadas

- Alimentos de mayor riesgo

Condiciones del almacenamiento, conservación, envasado, transporte y venta

- Envasado y Etiquetado



TRAINING

- Controles para las comidas preparadas
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- Productos procedentes de países terceros
- Sistema de trazabilidad
- La trazabilidad en la cadena alimentaria

