

Manipulador de Alimentos. Sector Hortofrutícola

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 hortofrutícola.

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 HORTOFRUTÍCOLA

Primeros tratamientos de las frutas y hortalizas en el campo

Las frutas y las hortalizas en la cadena alimentaria

- La producción primaria
- El transporte y almacenamiento de frutas y hortalizas
- La exposición y venta al público de frutas y hortalizas frescas
- Manipulación doméstica de frutas y hortalizas
- El procesado de vegetales

La limpieza de los productos hortofrutícolas

- Métodos de limpieza en seco
- Métodos de limpieza húmeda

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola



- Riesgos sanitarios derivados del consumo de frutas, hortalizas y otros productos vegetales
 - Condiciones higiénico sanitarias del manipulador en el sector hortofrutícola
- Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector hortofrutícola
- 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

