

## Manipulación de alimentos

**Modalidad:** Online

**Duración:** 7 horas

**Objetivos:**

Es poco lo que se conoce sobre seguridad alimentaria no solo a nivel particular sino a nivel laboral, en muchas ocasiones un producto no es bien manipulado ocasionando graves consecuencias para el cliente o usuario de tal producto o servicio, por ende, ocasionando graves pérdidas al negocio o empresa y exponiéndose a multas, sanciones o al cierre de este. Es por ello que es de vital importancia para evitar todas estas consecuencias, que tengamos unos buenos conocimientos o una buena preparación en la manipulación de alimentos. Este curso prepara no solo para la obtención de los conocimientos necesarios para una correcta manipulación sino también para llevarlo a la práctica a través de un plan, el plan de trazabilidad, que va a permitir que el proceso manipulativo se realice de una manera coherente, ordenada y organizada, evitando así posibles errores en las diferentes fases de manipulación de un producto o servicio.

**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