

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Pescadería

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 pescaderías.

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 PESCADOS Y DERIVADOS

Pescados y Derivados.

- ¿Cómo se puede contaminar el pescado y el marisco?

La calidad de los productos pesqueros.

- Métodos para la evaluación de la calidad del pescado.
- Deterioro del pescado.

Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

- Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración.
- Almacenamiento y conservación en el punto de venta.



Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los pescados y derivados.

Los sistemas de autocontrol appcc y gpch propios de los pescados y derivados.

- 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.

