



Manipulador de Alimentos. Comidas Preparadas



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

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

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

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

10 horas.

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

