



Manipulador de Alimentos - Multisectorial (Abreviado)

 Duración: 50.00 horas

Descripción

Este curso de Manipulador de alimentos se ajusta las exigencias en materia de salud e higiene alimentaria recogidas en el RD 109/2010 que deroga el RD 202/2000.

Esta nueva normativa suprime la obligatoriedad de acreditar oficialmente la formación de los manipuladores de alimentos, aunque no exime de la misma. La empresas alimentarias realizarán la formación de la manera que consideren más oportuna.

En este curso trataremos las diferentes consideraciones higiénicas a tener en cuenta por los operadores cuya actividad laboral este íntimamente relacionada en los procesos de elaboración, manipulación, almacenaje y distribución de cualquier tipo de alimento.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios en todos los sectores que actualmente requieren de esta formación
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Manipulador de Alimentos - Multisectorial - Abreviado

- Formación Genérica para Manipuladores de Alimentos
- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Contaminantes biológicos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Bacterias
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Hongos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Parásitos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Virus
- Contaminantes no biológicos
- Clasificación de los contaminantes no biológicos
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos
- Temperatura
- Acidez y pH
- Actividad de agua (aw)
- Potencial de oxidación-reducción
- Nutrientes y sustancias inhibidoras
- Tiempo
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- Importancia de la higiene personal: Prácticas correctas e incorrectas
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización
- Desinsectación y desratización: Medidas preventivas
- Higiene de locales
- Higiene de los equipos y utensilios
- Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- La Cadena de frío
- Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad del manipulador
- Recuerda que...
- Higiene de la nariz, la boca y los oídos
- Higiene de las manos

- Cortes y heridas
- Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
- El tabaco
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- Responsabilidad de la empresa
- El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
- Evolución del sistema APPCC
- Justificación de la implantación del sistema APPCC
- Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
- Características fundamentales del sistema APPCC
- Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
- Plan APPCC
- Planes Generales de Higiene: PGH
- Anexo: Normativa de Aplicación
- Test Final Parte Genérica
- Formación Específica para el Sector Agroalimentario Hortofrutícola
- Introducción al sector hortofrutícola
- Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
- Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas
- Utilización del agua
- Frutas
- Características de las frutas
- El deterioro en las frutas
- Derivados de las frutas
- Verduras y hortalizas
- Control de la contaminación microbiana
- Métodos de conservación
- Anexo: Normativa de Aplicación
- Test Final Sector Hortofrutícola
- Formación Específica para el Sector de Empresas Cárnicas
- Conceptos básicos
- Tipos de carne de consumo
- Los productos o derivados cárnicos
- Clasificación de los derivados cárnicos
- Contaminación de carnes y productos cárnicos
- Medidas higiénicas preventivas de contaminación de la carne
- Métodos de conservación
- Condiciones de almacenamiento
- Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador
- Anexo: Normativa de Aplicación
- Test Final Empresas Cárnicas

- Formación Específica para el Sector de Bebidas Alcohólicas
- Introducción
- Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
- El vino
- Conceptos básicos y procesos previos
- I. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
- II. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos espumosos
- Control de la contaminación del vino
- Mecanismos para prevenir la contaminación del vino
- La cerveza
- Proceso de elaboración de la cerveza
- Tipos de cerveza
- Control de la contaminación de la cerveza
- Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
- Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración
- Test Final Bebidas Alcohólicas
- Formación específica para el sector de Minoristas de Alimentación
- Introducción
- Definiciones, denominaciones y clasificación
- Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- Condiciones de los establecimientos
- Condiciones de los materiales
- Condiciones del personal
- Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos
- Manipulaciones y prácticas prohibidas
- Test Final Minorista
- Formación específica para el sector de Restauración
- Definiciones
- Descripción del proceso de elaboración
- Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas
- Huevos
- Productos congelados
- Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío
- Elaboración en caliente
- Excepciones de los platos cocinados
- Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados
- Comidas servidas en frío
- Características higiénicas de los alimentos

- Elaboración del producto
- El aspecto sanitario
- Servicio de comida a distancia o catering
- Higiene de la cocina y los utensilios
- Almacenamiento de basura
- Anexo: Normativa de Aplicación
- Test Final restaurante
- Formación específica para el sector de Panaderías y Pastelerías
- Introducción
- Conceptos y definiciones
- Cereales y sus productos derivados
- El Pan
- Las pastas
- Condiciones higiénicas de elaboración
- Productos de pastelería y repostería
- Leche
- Nata
- Huevos
- Derivados Huevos
- Cacao
- Medidas higiénicas
- Anexo: Normativa de Aplicación
- Test Final Panadería