



Manipulador de Alimentos - Bebidas Alcohólicas

Código: 500080

Duración: 10.00 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 las bebidas alcohólicas.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de bebidas alcohólicas.
- 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.

UNIDAD.- 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

UNIDAD.- 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