



Manipulador de Alimentos - Restauración

Código: 500575

Duración: 10.00 horas

Descripción

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Específicamente este curso contempla la manipulación de alimentos en las empresas del sector de la Hostelería y la Restauración, entre las que citamos:

- Bares
- Restaurantes
- Hoteles
- Hostales
- ...etc.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de los huevos y sus derivados.
- 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 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