

Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

60 Horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.

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.

Conocer cómo se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.

Contenidos:

Presentación del curso.

La manipulación de alimentos.

Conceptos básicos.

La formación del manipulador de alimentos. Obligaciones del manipulador de alimentos.

Resumen final del tema.

Repaso de la unidad.

Caso

práctico.

Test final
de la
unidad.

Peligros
en los
alimento
s.

Definición del sistema
APPCC. Aplicación del
sistema APPCC.

Actividad para el repaso
de la unidad.

Caso práctico.

Test final de la unidad.

Sistemas de autocontrol basados en los principios
APPCC. Modelo cadena de producción.

Tipos de peligros.

Tipos de microorganismos patógenos.

Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.

Medidas preventivas.

Métodos de limpieza y desinfección.

Técnicas de limpieza y desinfección.

Métodos de conservación.

Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Caso práctico.

Test final de la unidad.

Procedimientos de limpieza y desinfección.

Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas.

Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.

Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Vías de infección.

Alimentos de alto riesgo.

Personas susceptibles a enfermedad.

Síntomas y mortalidad.

Enfermedades.

Caso práctico.

Test final de la unidad.

Procedimientos de limpieza y desinfección.

Métodos de limpieza y desinfección.

Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos: Limpieza y desinfección

Detergentes y tipos de detergentes.

Técnicas de desinfección.

Aspectos a tener en cuenta en la
limpieza. Desinfección y
desratización: Control de plagas.

Trazabilidad y seguridad

Introducción

Trazabilidad y
seguridad

Definición y
objetivos

Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios

Legislación y Normativas

Introducción

Leyes de carácter horizontal

Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos

Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros, huevos y transgénicos

Productos con denominación de calidad

Productos ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Introducción

Prerrequisitos del

APPCC

Principios del sistema APPCC Implantación del sistema