

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS



OBJETIVO CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Tiene como objetivo principal, proporcionar los principios básicos de la manipulación de alimentos (fabricación, procesado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los alimentos), con el fin de conocer y cumplir las instrucciones de trabajo adecuadas para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos, evitando las posibles contaminaciones y alteraciones.

CONTENIDOS

1- Alimentos e higiene alimentaria

- Introducción
- Concepto de alimento. Clasificación de los alimentos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Microorganismos. definición. Microorganismos patógenos más frecuentes
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

2- Conservación y almacenamiento de alimentos

- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de la información obligatoria. Información voluntaria
- Sistemas de conservación de los alimentos
 - a. Métodos de conservación
 - b. Etiquetado y envasado
 - c. Almacenamiento

3- El manipulador de alimentos

- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Uniformes de uso común en cocina
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

4- Buenas prácticas de manipulación alimentaria

- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Manejo de residuos y desperdicios.

- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

5- Limpieza de instalaciones y equipos

- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Productos de limpieza de uso común:
- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

6- Los sistemas de autocontrol (APPCC)

- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

OTROS DATOS

Duración horas totales: 4 horas

Modalidad: Presencias

Fecha: 8 de febrero de 2022

Horario: De 16:00 a 20:00 horas

Coste del curso: 29€/persona (26€/persona para grupos de 10 o más personas)