

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ETIQUETADO

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.

- Adquisición de conocimientos sobre el correcto etiquetado de los alimentos según la normativa vigente actual así como las perspectivas entorno a sus exigencias.
 - Conocer y saber interpretar los requerimientos sobre etiquetado en productos específicos, como pueden ser los productos manipulados genéticamente o los alimentos irradiados.
 - Saber qué es, como se utiliza y la influencia del etiquetado en torno al seguimiento de la trazabilidad.
- Conocer las exigencias e imposición del etiquetado nutricional y etiquetado sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.

Contenidos:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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 alimentos.

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.

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.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Prólogo

Etiquetado

Introducción.

¿Qué es?

¿Cómo se utiliza?

¿Para qué sirve?

Etiquetado.

Más información - más seguridad.

Derecho a elegir.

Trazabilidad.

Resumen.

Normativa

Introducción.

Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.

Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

Resumen.

Casos particulares

Introducción.

Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

Resumen.

Etiquetado y nutrición

Introducción.

Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

Resumen

Glosario