

Manipulador alimentos mayor riesgo 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.
- 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:

MÓDULO 1: MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. - La cadena alimentaria
3. - Definición de manipulador de alimentos
4. - Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Concepto de alimento
6. - Características de los alimentos de calidad
7. - Tipos de alimentos
8. Nociones del valor nutricional
9. - Concepto de nutriente
- 10.- La composición de los alimentos

- 11.- Proceso de nutrición
- 12.Recomendaciones alimentarias
- 13.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. - Factores que contribuyen a la transmisión
6. - Principales tipos de bacterias patógenas
7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
8. - Clasificación de las ETA
9. - Prevención de enfermedades transmisibles
- 10.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. - Métodos de conservación físicos
3. - Métodos de conservación químicos
4. El envasado y la presentación de los alimentos
5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
6. - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
7. - Requisitos en la recepción y el transporte
8. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 10.Higiene del manipulador
- 11.- Hábitos del manipulador
- 12.- Estado de salud del manipulador
- 13.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 14.Limpieza, desinfección y control de plagas
- 15.- Limpieza y desinfección
- 16.- Control de plagas
- 17.- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
2. - Alimentos de alto riesgo
3. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
4. - Origen del sistema APPCC
5. - Razones para implantar un sistema APPCC
6. - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
7. - Fases del sistema APPCC
8. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

MÓDULO 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

Envasado y etiquetado

Introducción

Sistemas de envasado

Etiquetado de los productos

Registro de los productos

Introducción

Definición por lotes. Agrupación de productos

Automatización de la trazabilidad

Sistemas de identificación