

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

30 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..

Contenidos:

1. Presentación del curso.
2. La manipulación de alimentos.
 - 2.1 Conceptos básicos.
 - 2.2 La formación del manipulador de alimentos.
 - 2.3 Obligaciones del manipulador de alimentos.
 - 2.4 Resumen final del tema.
 - 2.5 Repaso de la unidad.
 - 2.6 Caso práctico.
 - 2.7 Test final de la unidad.
3. Peligros en los alimentos.
 - 3.1. Definición del sistema APPCC.
 - 3.2. Aplicación del sistema APPCC.
 - 3.3. Actividad para el repaso de la unidad.
 - 3.4. Caso práctico.

- 3.5. Test final de la unidad.
- 4. Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC.
 - 4.1. Modelo cadena de producción.
 - 4.2. Tipos de peligros.
 - 4.3. Tipos de microorganismos patógenos.
 - 4.4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
 - 4.5. Medidas preventivas.
 - 4.6. Métodos de limpieza y desinfección.
 - 4.7. Técnicas de limpieza y desinfección.
 - 4.8. Métodos de conservación.
 - 4.9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.
 - 4.10. Caso práctico.
 - 4.11. Test final de la unidad.
 - 4.12. Procedimientos de limpieza y desinfección.
- 5. Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas.
 - 5.1. Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - 5.2. Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.
 - 5.3. Elementos de la toxiinfección alimentaria.
 - 5.4. Vías de infección.
 - 5.5. Alimentos de alto riesgo.
 - 5.6. Personas susceptibles a enfermedad.
 - 5.7. Síntomas y mortalidad.
 - 5.8. Enfermedades.
 - 5.9. Caso práctico.
 - 5.10. Test final de la unidad.
 - 5.11. Procedimientos de limpieza y desinfección.
 - 5.12. Métodos de limpieza y desinfección.

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

- 6.1. Detergentes y tipos de detergentes.
- 6.2. Técnicas de desinfección.
- 6.3. Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.
- 6.4. Desinfección y desratización: Control de plagas.
- 6.5. Caso práctico.
- 6.6. Test final de la unidad.

7. Test final de la unidad.