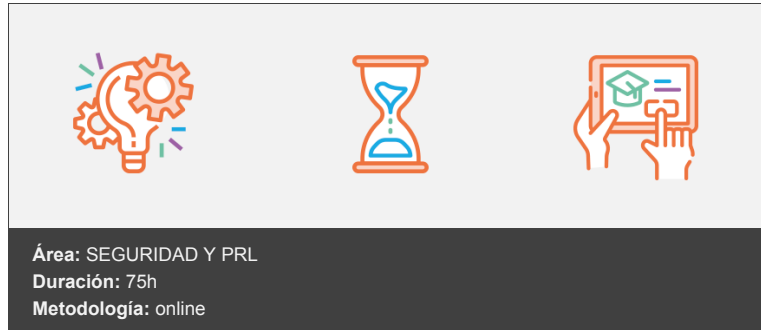


## Manipulador de alimentos - multisectorial



### Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios en todos los sectores que actualmente requieren de esta formación.
- 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 y estructura del curso

#### UNIDAD 1 - FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- Anexo: Normativa de Aplicación

#### UNIDAD 2 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO HORTOFRUTÍCOLA

- Introducción al sector hortofrutícola
- Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
- Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas
- Utilización del agua
- Frutas

- Características de las frutas
- El deterioro en las frutas
- Derivados de las frutas
- Verduras y hortalizas
- Control de la contaminación microbiana
- Métodos de conservación
- Anexo: Normativa de Aplicación

### **UNIDAD 3 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE EMPRESAS CÁRNICAS**

- Conceptos básicos
- Tipos de carne de consumo
- Los productos o derivados cárnicos
- Clasificación de los derivados cárnicos
- Contaminación de carnes y productos cárnicos
- Medidas higiénicas preventivas de contaminación de la carne
- Métodos de conservación
- Condiciones de almacenamiento
- Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador
- Anexo: Normativa de Aplicación

### **UNIDAD 4 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

- Introducción
- Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
- El vino
- La cerveza
- Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
- Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración

### **UNIDAD 5 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN**

- Introducción
- Definiciones, denominaciones y clasificación
- Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- Condiciones de los establecimientos
- Condiciones de los materiales
- Condiciones del personal
- Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos
- Manipulaciones y prácticas prohibidas

### **UNIDAD 6 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACIÓN**

- Definiciones
- Descripción del proceso de elaboración
- Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas
- Huevos
- Productos congelados
- Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío
- Elaboración en caliente
- Excepciones de los platos cocinados
- Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados

- Comidas servidas en frío
- Características higiénicas de los alimentos
- Elaboración del producto
- El aspecto sanitario
- Servicio de comida a distancia o catering
- Higiene de la cocina y los utensilios
- Almacenamiento de basura
- Anexo: Normativa de Aplicación

#### **UNIDAD 7 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**

- Introducción
- Conceptos y definiciones
- Cereales y sus productos derivados
- El Pan
- Las pastas
- Condiciones higiénicas de elaboración
- Productos de pastelería y repostería
- Leche
- Nata
- Huevos
- Derivados Huevos
- Cacao
- Medidas higiénicas
- Anexo: Normativa de Aplicación

#### **UNIDAD 8 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS**

- Leche Natural
- Leche Higienizada y certificada
- Leches especiales
- Leches conservadas
- Derivados de la leche
- La Nata
- La Mantequilla
- Los Quesos
- Requesón y Cuajo
- Yogurt
- Peligros de contaminación: Locales
- Almacenamiento y conservación de la leche
- Equipos y útiles de trabajo
- Locales o zonas de recepción de la leche
- Almacenes a temperatura ambiente
- Ubicación de las cámaras refrigeradoras
- Locales para ahumado y maduración
- Higiene de las explotaciones de producción de leche
- Higiene de las instalaciones
- Higiene y salud de los animales
- Higiene de los equipos

- Higiene durante el ordeño, recogida y transporte
- Otras medidas higiénicas
- Criterios relativos a la leche cruda
- La leche cruda destinada al consumo humano
- Preparación de fermentos, aditivos y otras materias primas
- Transporte
- Métodos de conservación
- Los tratamientos más habituales en la leche cruda

#### **UNIDAD 9 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA MANIPULACIÓN DE HUEVOS**

- Clasificación de los huevos
- Derivados de los huevos
- Clasificación de los derivados
- Prohibiciones
- Peligros de contaminación: Envasado
- Almacenamiento
- Transporte
- Marcado
- Contaminantes más comunes
- Contaminación en la producción del huevo
- Contaminación bacteriana del huevo fresco
- Contaminación en alimentos
- La salmonelosis
- Contaminación Cruzada
- Manipulación del huevo en la cocina
- Manipulación del huevo en la cocina II
- Conservación del huevo en colectividades, restaurantes y alimentación
- Conservación de otros productos derivados
- Manipulación de los ovoproductos en la cocina
- La frescura del huevo
- Manipulación del huevo previo al consumo

#### **UNIDAD 10 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA MANIPULACIÓN DE PESCADO Y MARISCO**

- Características, propiedades del pescado
- Las formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización
- Otras formas de presentación, conservación y comercialización II
- Partes de los productos de la pesca
- Peligros de contaminación por la manipulación, elaboración, distribución
- Otras disposiciones Obligatorias
- Características básicas de equipos y útiles
- Transporte y distribución del pescado fresco
- Vehículos de transporte
- Pescado fresco
- Pescado congelado
- Venta ambulante
- Métodos de conservación

- La calidad de los productos de la pesca congelados
- Técnicas para preservar la calidad de los productos de pesa
- Otras técnicas
- Conservas y otros tipos de envasado

## Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

## Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

[Blog de Critería](#)

