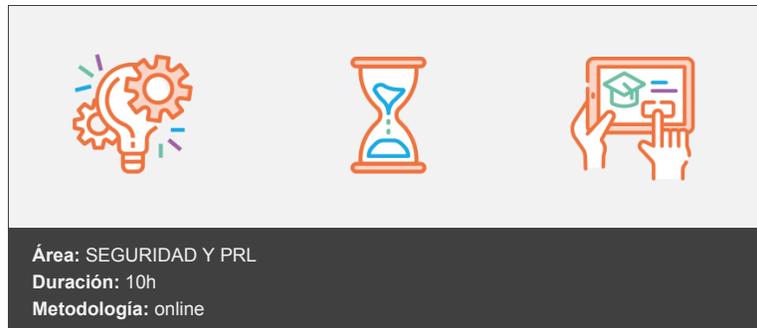


criteria

Manipulador en la industria alimentaria y nociones de food defense



Objetivos

Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos para que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos que estén bajo su control se cumplan los requisitos de higiene contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Según este Reglamento, los manipuladores de productos alimenticios deben:

- Acreditar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Aplicar la actual normativa higiénico sanitaria mediante una formación adaptada a cada puesto de trabajo con la finalidad de prevenir contaminaciones en los alimentos y toxiinfecciones alimentarias.
- Capacitar a las personas que desarrollan actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en la industria alimentaria.
- En caso de inspección, deberás presentar el diploma que se emite una vez finalizado el curso, en el que se incluyen los contenidos del programa.

Contenidos y estructura del curso

1 - Importancia de la Manipulación y Definiciones

- Importancia de la manipulación de alimentos y Definiciones
 1. Importancia de la manipulación de alimentos
 2. Definiciones: el manipulador y los alimentos
- Ejercicios
- Actividades de autoevaluación

2 - Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos

- Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
 1. Origen de la contaminación
 - Biológica
 - Química
 - Física
 2. Los microorganismos (M.O.)
 - ¿Qué son?
 - ¿Qué tipos hay?

- ¿Dónde se encuentran los microorganismos y cómo llegan a los alimentos?
- Contaminación cruzada
- ¿Podemos darnos cuenta si un alimento está contaminado?
- ¿Qué factores pueden favorecer el crecimiento de los gérmenes? - Condiciones necesarias para su desarrollo
- ¿Qué produce la contaminación con microorganismos en el alimento?

3. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

- Principales enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos
- Salmonelosis
- Listeria monocytónes
- Botulismo por toxina del Clostridium botulinum
- Gastroenteritis por Bacillus cereus
- Gastroenteritis por Clostridium perfringens
- Gastroenteritis por Staphylococcus aureus
- Diarrea por Escherichia coli
- Cólera - Vibrio cholerae
- Campylobacteriosis. (Campylobacter jejuni)
- Principales enfermedades parasitarias transmitidas por los alimentos
- Triquinosis (Trichinella spiralis)
- Anisakiasis (Anisakis spp)
- Conclusiones. Y entonces ¿qué comemos?
- Resumen de los factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Ejercicios
- Actividades de autoevaluación

3 - Manipulación higiénica de los alimentos

- Manipulación Higiénica de los Alimentos

1. La conservación de los alimentos

- Entre los métodos de conservación física
- Los métodos de conservación química
- Los aditivos alimentarios

2. Almacenamiento y transporte de alimentos

- ¿Qué se debe exigir al adquirir un alimento?
- ¿Cómo se almacenan y transportan los alimentos?

3. Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador. COVID-19

4. Preparación de los alimentos

- Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud
- Ejercicios
- Ejercicio: Perfil de conducta
- Actividades de autoevaluación

4 - Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

1. Introducción

2. Características del APPCC

3. ¿Por qué aplicar el APPCC?

4. El APPCC implica

5. ¿En qué consiste el sistema de APPCC?

6. ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?

- Los planes de prerrequisitos
- Ejercicios
- Actividades de autoevaluación

5 - Programas generales de higiene en la industria alimentaria

- Programas Generales de Higiene en la Industria Alimentaria

1. Condiciones de los locales y los equipos. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUISITOS DEL EQUIPO

2. Plan de control de agua

3. Plan de limpieza y desinfección. COVID-19

4. Plan de desinsectación y desratización

5. Plan de eliminación de residuos

- Ejercicios
- Actividades de autoevaluación

6 - Otros Programas de Prerrequisitos

- Otros programas de prerrequisitos

1. Cumplimiento de la normativa vigente

2. Plan de Formación de Manipuladores

3. Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación

4. Plan de Evaluación de Proveedores

5. Plan de Trazabilidad

6. Plan de Mantenimiento

- Ejercicios
- Relacionar los elementos de cada Plan de Prerrequisitos
- Terminología

7 - Seguridad Alimentaria, información obligatoria y de alérgenos

- Seguridad Alimentaria, información obligatoria y de alérgenos
- 1. La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber

- La responsabilidad de la cadena alimentaria
- La cadena alimentaria
- Directrices internacionales: El Codex Alimentarius
- Legislación y control en la Unión Europea

2. Información alimentaria facilitada al consumidor

- Los 14 alérgenos
- ¿Qué debe decir el etiquetado?
- ¿Cómo interpretar la información?

3. La trazabilidad

- ¿Qué es?
- Sus ventajas

4. El consumidor

- Ejercicios
- Actividad de autoevaluación

8 - Food Defense

- Food Defense
- Origen del término
- ¿Qué es Food Defense?
- ¿Por qué preparar un plan de defensa alimentaria?
- ¿Quién podría adulterar un producto alimenticio?
- ¿Cómo se elabora de un plan de defensa alimentaria?
- Paso 1. Evaluación
- Definir el equipo de trabajo y el responsable del Plan

- Identificar las amenazas
- Evaluar la situación actual
- Paso 2. Elaboración
- Seguridad exterior
- Seguridad en el interior
- Seguridad del personal
- Sistema de alertas
- Paso 3. Puesta en marcha
- Resumen
- Ejercicios
- Actividades de autoevaluación

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

