

## Manipulador de alimentos en la industria alimentaria



### 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, el alumno deberá 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
- Importancia de la manipulación de alimentos
- Definiciones: el manipulador y los alimentos
- Actividades de repaso

#### 2 - Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos

- Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
- Origen de la contaminación
- Biológica
- Química
- Física
- 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?
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) - INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS
- Principales enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos
- Salmonelosis
- Listeria monocytóneas

- 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
- Actividades de repaso

### 3 - Manipulación higiénica de los alimentos

- Manipulación Higiénica de los Alimentos
- La conservación de los alimentos
- Entre los métodos de conservación física
- Los métodos de conservación química
- Los aditivos alimentarios
- Almacenamiento y transporte de alimentos
- ¿Qué se debe exigir al adquirir un alimento?
- ¿Cómo se almacenan y transportan los alimentos?
- Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador. COVID-19
- Preparación de los alimentos
- Reglas de Oro para la preparación higiénica de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud
- Actividades de repaso

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

- Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Introducción
- Sistema de autocontrol basado en el APPCC
- ¿Por qué aplicar el APPCC?
- El APPCC implica
- ¿En qué consiste el sistema de APPCC?
- ¿Qué documentos debe tener un plan de autocontrol basado en el sistema de APPCC?
- Los planes de prerrequisitos
- Actividades de repaso

### 5 - Programas generales de higiene en la industria alimentaria

- Programas Generales de Higiene en la Industria Alimentaria
- 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
- Plan de control de agua
- Plan de limpieza y desinfección. COVID-19
- Plan de desinsectación y desratización
- Plan de eliminación de residuos
- Actividades de repaso

### 6 - Otros Programas de Prerrequisitos

- Otros programas de prerrequisitos
- Cumplimiento de la normativa vigente
- Plan de Formación de Manipuladores
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación
- Plan de Evaluación de Proveedores
- Plan de Trazabilidad
- Plan de Mantenimiento
- Actividades de repaso
- Relacionar los elementos de cada plan de prerrequisitos
- Terminología

### 7 - Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos

- Seguridad Alimentaria, información obligatoria y de alérgenos
- La Seguridad Alimentaria: un derecho y un deber
- La responsabilidad de la cadena alimentaria
- La cadena alimentaria
- Directrices internacionales: El Códex Alimentarius
- Legislación y control en la Unión Europea
- Información alimentaria facilitada al consumidor
- Los 14 alérgenos
- ¿Qué debe decir el etiquetado?
- ¿Cómo interpretar la información?
- La trazabilidad
- ¿Qué es?
- Sus ventajas
- El consumidor
- Actividades de repaso

## 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

