

Manipulador de Alimentos - Multisectorial - Abreviado



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 50h

Metodología: online

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.- 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
- Contaminantes biológicos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Bacterias
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Hongos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Parásitos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Virus
- Contaminantes no biológicos
- Clasificación de los contaminantes no biológicos
- 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
- Temperatura
- Acidez y pH
- Actividad de agua (aw)
- Potencial de oxidación-reducción
- Nutrientes y sustancias inhibidoras
- Tiempo
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- Importancia de la higiene personal: Prácticas correctas e incorrectas
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización
- Desinsectación y desratización: Medidas preventivas
- Higiene de locales
- Higiene de los equipos y utensilios
- Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- La Cadena de frío

Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
Responsabilidad del manipulador
Recuerda que...
Higiene de la nariz, la boca y los oídos
Higiene de las manos
Cortes y heridas
Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
El tabaco
La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
Responsabilidad de la empresa
El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
Evolución del sistema APPCC
Justificación de la implantación del sistema APPCC
Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
Características fundamentales del sistema APPCC
Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
Plan APPCC
Planes Generales de Higiene: PGH
Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD.- 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.- 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.- FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Introducción
Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
El vino
Conceptos básicos y procesos previos
I. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
II. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
Vinos rosados
Vinos tintos
Vinos espumosos
Control de la contaminación del vino
Mecanismos para prevenir la contaminación del vino
La cerveza
Proceso de elaboración de la cerveza
Tipos de cerveza
Control de la contaminación de la cerveza
Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración

UNIDAD.- 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.- 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.- 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

Metodología

En Criteria 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 Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

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

[Blog de Criteria](#)

