

## Manipulador de Alimentos - Sector Hortofruticola



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 10h

Metodología: online

### Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos agroalimentarios como frutas y verduras.
- 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

#### **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**

