

Manipulador de alimentos - bebidas alcoholicas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Sin objetivos indicados.

CONTENIDOS

UNIDAD - FORMACION GENERICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Conceptos Basicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulacion

Enfermedad de transmision alimentaria

Principales causas de contaminacion de los alimentos

Tipos de contaminantes

Contaminantes biologicos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Bacterias

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Hongos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Parasitos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Virus

Contaminantes no biologicos

Clasificacion de los contaminantes no biologicos

Origen y transmision de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminacion de los alimentos segun 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 oxidacion-reduccion

Nutrientes y sustancias inhibidoras

Tiempo

Principales causas de la aparicion de brotes de ETAs

Medidas para la prevencion de la contaminacion de los alimentos

Importancia de la higiene personal: Practicas 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 ETAs: 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 HORTOFRUTICOLA

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
Metodos de conservacion
Anexo: Normativa de Aplicacion

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE EMPRESAS CARNICAS

Conceptos basicos
Tipos de carne de consumo
Los productos o derivados carnicos
Clasificacion de los derivados carnicos
Contaminacion de carnes y productos carnicos
Medidas higienicas preventivas de contaminacion de la carne
Metodos de conservacion
Condiciones de almacenamiento
Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador
Anexo: Normativa de Aplicacion

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

Introduccion
Propiedades nutricionales de las bebidas alcoholicas
El vino
Conceptos basicos y procesos previos
I. Elaboracion de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
II. Elaboracion de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
Vinos rosados
Vinos tintos
Vinos espumosos
Control de la contaminacion del vino
Mecanismos para prevenir la contaminacion del vino
La cerveza
Proceso de elaboracion de la cerveza
Tipos de cerveza
Control de la contaminacion de la cerveza
Bebidas alcoholicas de elevada graduacion y licores
Las bebidas alcoholicas que incluyen destilacion en su proceso de elaboracion

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE MINORISTAS DE ALIMENTACION

Introduccion

Definiciones, denominaciones y clasificacion

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 distribucion de los productos

Manipulaciones y practicas prohibidas

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACION

Definiciones

Descripcion del proceso de elaboracion

Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas

Huevos

Productos congelados

Elaboracion de los alimentos: Elaboracion en frio

Elaboracion en caliente

Excepciones de los platos cocinados

Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados

Comidas servidas en frio

Caracteristicas higienicas de los alimentos

Elaboracion 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 Aplicacion

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE PANADERIAS Y PASTELERIAS

Introduccion

Conceptos y definiciones

Cereales y sus productos derivados

El Pan

Las pastas

Condiciones higienicas de elaboracion

Productos de pastelería y repostería

Leche

Nata

Huevos

Derivados Huevos

Cacao

Medidas higiénicas

Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD - 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

Requeson 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

Metodos de conservacion

Los tratamientos mas habituales en la leche cruda

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA LA MANIPULACION DE HUEVOS

Clasificacion de los huevos

Derivados de los huevos

Clasificacion de los derivados

Prohibiciones

Peligros de contaminacion: Envasado

Almacenamiento

Transporte

Marcado

Contaminantes mas comunes

Contaminacion en la produccion del huevo

Contaminacion bacteriana del huevo fresco

Contaminacion en alimentos

La salmonelosis

Contaminacion Cruzada

Manipulacion del huevo en la cocina

Otras medidas en la manipulacion de ovoproductos

Conservacion del huevo en colectividades, restaurantes y alimentacion

Conservacion de otros productos derivados

Manipulacion de los ovoproductos en la cocina

La frescura del huevo

Manipulacion del huevo previo al consumo

UNIDAD - FORMACION ESPECIFICA PARA LA MANIPULACION DE PESCADO Y MARISCO

Caracteristicas, propiedades del pescado

Las formas de presentacion, conservacion y comercializacion

Otras formas de presentacion, conservacion y comercializacion

Partes de los productos de la pesca

Peligros de contaminacion por la manipulacion, elaboracion, distribucion

Otras disposiciones Obligatorias

Caracteristicas basicas de equipos y utiles

Transporte y distribucion del pescado fresco

Vehiculos de transporte

Pescado fresco

Pescado congelado

Venta ambulante

Metodos de conservacion

La calidad de los productos de la pesca congelados

Tecnicas para preservar la calidad de los productos de pesa

Otras tecnicas

Conservas y otros tipos de envasado