

Manipulación de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Delivery & take away. (Establecimientos de comida para llevar y repartidores)

Calidad alimentaria

- Definición de alimentos.
- Clasificación de los alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.

Alteraciones de los alimentos

- Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

Manipulación higiénica de los alimentos

- Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos.
- El papel del manipulador de alimentos.
- Manipulación de los alimentos específicos del curso.

Locales, instalaciones y dispositivos de reparto

- Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.
- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.

- Eliminación de basuras y residuos.

Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

- Aseo y hábitos higiénicos.
- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición.
- Caducidad.

Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

Conservación de los alimentos

Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Guía de Prácticas correctas de higiene

- Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores.
- Fase de conservación y almacenamiento.
- Fase de preparación, elaboración y cocinado.
- Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados.

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Glosario