

Manipulador de alimentos – bebidas alcohólicas

Área:

Duración: 10 horas

Modalidad: online



criteria

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de bebidas alcohólicas.
- 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

MÓDULO 1: 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
- 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
- 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
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- 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

MÓDULO 2: Formación Específica para el Sector de Bebidas Alcohólicas

- Introducción a las bebidas Alcohólicas
- Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
- El vino
- Elaboración de los distintos tipos de vino
- La cerveza
- Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
- Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración

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 del/la formador/a

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!

criteria.es

criteria.es/recursos

