

# Manipulador de alimentos – huevos y derivados

Área:

Duración: 10 horas

Modalidad: online



criteria

## Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de los huevos y sus derivados.
- 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

### Manipulador de Alimentos - Huevos y derivados

- 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 inhibitorias
- 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
- Formación específica para la manipulación de Huevos
- Clasificación de los huevos
- Derivados de los huevos
- Clasificación de los derivados
- Prohibiciones
- Peligros de contaminación: Envasado
- Almacenamiento
- Transporte
- Mercado
- Contaminantes más comunes
- Contaminación en la producción del huevo
- Contaminación bacteriana del huevo fresco
- Contaminación en alimentos
- La salmonelosis
- Contaminación Cruzada
- Manipulación del huevo en la cocina
- Manipulación del huevo en la cocina II
- Conservación del huevo en colectividades, restaurantes y alimentación
- Conservación de otros productos derivados
- Manipulación de los ovoproductos en la cocina

- La frescura del huevo
- Manipulación del huevo previo al consumo
- Test Final

### 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 del/la formador/a

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!

[criteria.es](http://criteria.es)

[criteria.es/recursos](http://criteria.es/recursos)

[criteria.es/blog](http://criteria.es/blog)

