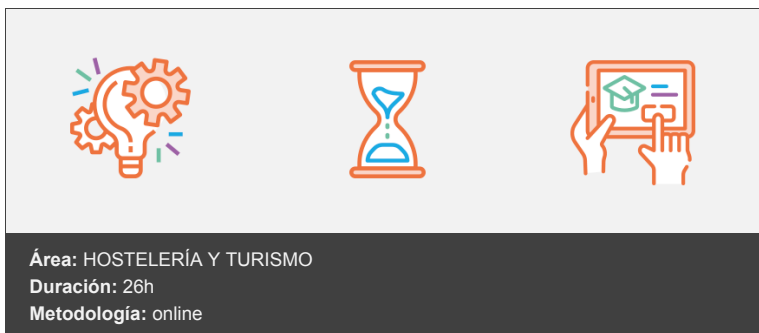


Seguridad alimentaria y manipulación de alimentos



Objetivos

- Adquirir conocimientos básicos sobre buenas prácticas de higiene alimentaria a fin de conseguir una correcta manipulación de los alimentos, para evitar así su posible contaminación y prevenir la aparición de enfermedades alimentarias.
- Concienciar a los profesionales sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan las toxiinfecciones 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 del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Así como cumplir la legislación sanitaria vigente para los manipuladores de alimentos.
- Adquirir conocimientos técnicos y prácticos para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC.
- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en un establecimiento de hostelería o de suministro a colectividades.
- Adquirir conocimientos necesarios para dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de información sobre el contenido en alérgenos de los alimentos no envasados destinados a la venta.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes.
- Concienciar sobre las dificultades y riesgos a los que están expuestas las personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias.
- Conocer las obligaciones derivadas de la nueva normativa (Reglamento UE 1169/2011 y RD 126/2015) en relación a la obligación de proporcionar información sobre alérgenos en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de poner en marcha las medidas necesarias para realizar un correcto control y gestión de alérgenos en un local de hostelería.

Contenidos y estructura del curso

MÓDULO 1: MANIPULADOR ALIMENTOS BÁSICO

UNIDAD 1: CONCEPTOS GENERALES

- Manipulador de alimentos.
- Seguridad alimentaria.
- La cadena alimentaria.
- Alteración y contaminación de los alimentos: definición y causas.
- Cómo llegan los gérmenes a los alimentos.
- Cómo se desarrollan los microorganismos.
- Métodos de conservación de los alimentos y eliminación de microorganismos.

UNIDAD 2: LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- En qué consisten.
- Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Medidas preventivas para evitar su aparición.
- Causas de su aparición.
- Alimentos de alto riesgo.
- Medidas para evitar la contaminación de los alimentos.

UNIDAD 3: LA HIGIENE PERSONAL

El ser humano como fuente de contaminación:

- Las manos y la piel.
- La nariz, la boca y los oídos.
- Cortes y heridas.
- El cabello.
- Las joyas y objetos personales.
- La ropa de trabajo.
- Hábitos higiénicos de los manipuladores.

UNIDAD 4: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

- Características de los locales y los utensilios.
- El abastecimiento de agua.
- Los servicios higiénicos.
- La higienización: limpieza + desinfección.
- Métodos y procedimientos de limpieza y desinfección.
- Planes de limpieza y desinfección.
- Uso de productos adecuados.
- Cómo lavar correctamente.
- Material de limpieza y su mantenimiento.
- La gestión de basuras y residuos.
- El control de plagas.

UNIDAD 5: AUTOCONTROL Y APPCC

- Cómo se controla la seguridad alimentaria.
- Qué es el APPCC
- Ventajas del sistema APPCC
- Cómo se desarrolla un sistema APPCC

MÓDULO 2: MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR HOSTELERÍA (MANIPULADORES DE ALTO RIESGO)

INTRODUCCIÓN: las peculiaridades de la hostelería.

UNIDAD 1: Principales peligros y medidas preventivas a adoptar para prevenirlos o controlarlos en cada una de las fases o etapas:

- Recepción de alimentos y materias primas.
- Almacenamiento de materias primas a temperatura ambiente y de aquellos que requieren frío.
- Preparación y cocinado.
- Conservación y mantenimiento de platos preparados.
- Preparación de alimentos en crudo.
- Preparación de alimentos cocinados.
- Transporte y distribución de comidas preparadas.
- Emplatado y servicio.

MÓDULO 3: SISTEMA APPCC.

UNIDAD. 1: EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC):

INTRODUCCIÓN

- Qué es el sistema APPCC
- Ventajas del sistema.
- Barreras para su implantación.
- Principios teóricos del sistema.

UNIDAD 2: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC I

Los puntos de control crítico generales en los distintos planes:

- En el plan de limpieza y desinfección.
- En el plan de desperdicios.
- En el plan de higiene del personal.

UNIDAD 3: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC II

Los puntos de control crítico generales en los distintos planes:

- En el plan de mantenimiento higiénico de instalaciones.
- En el plan de desinsectación – desratización.
- En el plan de agua potable.
- En el plan de transportes.

UNIDAD 4: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC III:

Los puntos de control crítico específicos.

UNIDAD 5: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE DIAGRAMA DE FLUJO Y TABLAS: RESTAURANTE

UNIDAD 6: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE DIAGRAMA DE FLUJO Y TABLAS: COCINA CENTRAL

UNIDAD 7: DESARROLLO DOCUMENTAL DE UN SISTEMA APPCC.

Aspectos a incluir en un sistema APPCC:

- La presentación de la empresa.
- Los puntos de control críticos generales.
- Los puntos de control críticos específicos.
- Documentos de vigilancia y control.
- Homologación de proveedores.

Verificación de:

- Materias primas.
- Envases y embalajes.
- Productos de limpieza.

UNIDAD 8: TRAZABILIDAD

La trazabilidad en hostelería

MÓDULO 4: GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN

- Qué es una alergia alimentaria.
- Qué es una intolerancia alimentaria.

UNIDAD 2: TIPOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Alergia a la proteína de la leche de vaca.
- Alergia al huevo.
- Alergia al pescado.
- Alergia a los mariscos.

- Alergia a las legumbres.
- Alergia a las frutas y hortalizas.
- Alergia a los frutos secos.
- Alergia a los cereales.

UNIDAD 3: LA ALERGIA AL LÁTEX

UNIDAD 4: PRINCIPALES INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Intolerancia a la lactosa.
- Intolerancia al gluten o celiacía.

UNIDAD 5: LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ALÉRGENOS

- Reglamento (UE) 1169/2011
- RD 126/2015

UNIDAD 6: GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

Buenas prácticas en la gestión de alérgenos:

Las materias primas

Las formulaciones o platos

Las instalaciones, equipos y procesos

La limpieza

La formación de los trabajadores

El servicio al cliente

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

