

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 7 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.- Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLEEl manipulador en la cadena alimentaria- La cadena alimentaria- Definición de manipulador de alimentos- Obligaciones del manipulador de alimentosConcepto de alimento- Características de los alimentos de calidad- Tipos de alimentosNociones del valor nutricional- Concepto de nutriente- La composición de los alimentos- Proceso de nutriciónRecomendaciones alimentariasEl nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOSConcepto de contaminación y alteración de los alimentosCausas de la alteración y contaminación de los alimentosOrigen de la contaminación de los alimentosLos microorganismos y su transmisión- Factores que contribuyen a la transmisión- Principales tipos de bacterias patógenasLas enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos- Clasificación de las ETA- Prevención de enfermedades transmisibles- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOSLos métodos de conservación de los alimentos- Métodos de conservación físicos- Métodos de conservación químicosEl envasado y la presentación de los alimentosPrácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos- Requisitos en la recepción y el transporte- Requisitos de almacenamiento de los alimentosRequisitos de los materiales en contacto con los alimentosHigiene del manipulador- Hábitos del manipulador- Estado de salud del manipuladorHigiene en locales, útiles de trabajo y envasesLimpieza, desinfección y control de plagas- Limpieza y desinfección- Control de plagas- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOSPrincipios del control de alérgenosReglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor- Principales novedades- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intoleranciasNuevas normas- Cómo facilitar la información al consumidorLegislación aplicable al control de alérgenos