MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SKU: PMMOSANMA

Horas: 10

OBJETIVOS

Específicos:

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos, adquiriendo conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y la responsabilidad de los manipuladores en su prevención.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir hábitos y actitudes correctas.
- Capacitar al manipulador en el sistema de autocontrol APPCC y en la legislación alimentaria relativa a su actividad, potenciando el conocimiento de los conceptos más comúnmente utilizados en el sector alimentario.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

CONTENIDO

Tema 1. Manipulación higiénica de alimentos. La cadena alimentaria.

- La cadena alimentaria.
- Alteración y contaminación de los alimentos.
- Contaminación biológica.
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Tema 2. Locales.

- Diseño de locales.
- Equipo y utensilios.
- Mantenimiento de locales, equipo y utensilios.

Tema 3. Limpieza, desinfección y gestión de residuos.

- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Gestión de residuos.

Tema 4. Lotes y etiquetado.

- Trazabilidad.
- Etiquetado.
- Diferencias entre: identificación, etiquetado y trazabilidad.

Tema 5. Higiene alimentaria.

- Higiene personal.
- Estado de salud.
- Actitudes y comportamientos.

Tema 6. Conservación de los alimentos.

- Condiciones generales de almacenamiento.
- Conservación por aplicación de bajas temperaturas.
- Conservación mediante aplicación de calor.
- Conservación basada en la reducción del contenido de agua.
- Procesos no térmicos de conservación.
- Uso de aditivos alimentarios.
- Materiales en contacto con los alimentos.

Tema 7. Normalización y legislación alimentaria.

- Normativa.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.).
- Certificado de manipulador de alimentos.

Tema 8. Área específica: restauración colectiva.

- Control de operaciones.