# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS

**SKU:** EVOL-4641-VNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 80

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Manipulación de alimentos: comidas preparadas

**Objetivos**

- Aprender el marco legal en cuanto a manipulación de alimentos.
- Conocer las principales fuentes de contaminación.
- Determinar qué enfermedades pueden contagiarse a través de los alimentos.
- Adquirir conocimientos acerca de la conservación de los alimentos.
- Determiinar cómo debe ser una instalación para la manipulación de alimentos.
- Comprender el papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Aprender las prácticas correctas en la higiene de manipulación de alimentos.
- Conocer en qué consiste un sistema appcc y la trazabilidad.

**Contenidos**

**UD1. Higiene y Seguridad alimentaria.**

1.1. Introducción: Higiene y Seguridad alimentaria.

1.2. La Cadena Alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria.

1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: Marco Legal.

**UD2. Alteración y Contaminación de los alimentos: Fuentes de Contaminación.**

2.1. Alimentación, Nutrición y Composición de los alimentos.

2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos.

2.3. Tipos de contaminantes.

2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos.

**UD3. Enfermedades transmitidas por los alimentos (eta) y otras Enfermedades relacionadas con la dieta.**

3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.

3.2. Infecciones alimentarias.

3.3. Intoxicaciones alimentarias.3.4. Brotes epidémicos.

3.5. Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

**UD4. Conservación de alimentos. Información y Etiquetado de alimentos.**

4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos.

4.2. Métodos de conservación.

4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos.

4.4. Información y etiquetado de los alimentos.

**UD5. Requisitos generales para la Prevención de la contaminación de los alimentos.**

5.1. Control de aguas.

5.2. Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección.

5.3. Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras.

5.4. Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización.

**UD6. Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos.**

6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico.

6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos.

6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

**UD7. Normas de Higiene de los manipuladores de alimentos.**

7.1. El papel del manipulador en la Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos.

7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador.

7.4. Higiene personal.

7.5. Vigilancia de la salud del manipulador.

**UD8. Prácticas correctas de Higiene en la manipulación de alimentos.**

8.1. Condiciones de transporte.

8.2. Condiciones de compra y recepción.

8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación.

8.4. Condiciones para la preparación de alimentos.

**UD9. Responsabilidad de la empresa en la Prevención de Enfermedades de Transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol y Trazabilidad.**

9.1. Sistemas de Autocontrol. Concepto y Normativa.

9.2. Trazabilidad.

9.3. Sistema appcc.

9.4. Otras normativas.

**UD10. Descripción y Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas.**

10.1. Descripción del sector.

10.2. Legislación.

**UD11. Características y Riesgos para la salud de los alimentos en el sector de las comidas preparadas.**

11.1. Características y Riesgos para la salud.

11.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas.

**UD12. Requisitos previos a la implantación de un plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas.**

12.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios.

12.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.

12.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación.

12.4. Plan de limpieza y desinfección.

12.5. Plan de gestión de los residuos.

12.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización).

12.7. Plan de control de agua de abastecimiento.

12.8. Plan de control de proveedores.

12.9. Plan de trazabilidad.

12.10. Plan de formación de manipuladores.

**UD13. Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas.**

13.1. Implantación de un plan appcc en el sector.

13.2. Descripción del producto.

13.3. Diagrama de flujo.

13.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico.

13.5. Control de productos elaborados (trazabilidad).

13.6. Verificación de autocontroles.

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Industrias Transformadoras
o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes
Síguenos en: Instagram