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