

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.
- Determinar 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](#)

