MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BARES Y RESTAURANTES

SKU: EVOL-4607-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	10
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de Manipulador de Alimentos para trabajar en el sector de bares y restaurantes

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. - La cadena alimentaria
3. - Definición de manipulador de alimentos
4. - Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Concepto de alimento
6. - Características de los alimentos de calidad
7. - Tipos de alimentos
8. Nociones del valor nutricional
9. - Concepto de nutriente
10. - La composición de los alimentos
11. - Proceso de nutrición
12. Recomendaciones alimentarias
13. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos

4. Los microorganismos y su transmisión
5. - Factores que contribuyen a la transmisión
6. - Principales tipos de bacterias patógenas
7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
8. - Clasificación de las ETA
9. - Prevención de enfermedades transmisibles
10. - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. - Métodos de conservación físicos
3. - Métodos de conservación químicos
4. El envasado y la presentación de los alimentos
5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
6. - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
7. - Requisitos en la recepción y el transporte
8. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
10. Higiene del manipulador
11. - Hábitos del manipulador
12. - Estado de salud del manipulador
13. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
14. Limpieza, desinfección y control de plagas
15. - Limpieza y desinfección
16. - Control de plagas
17. - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de la hostelería y la restauración
2. - Los establecimientos de restauración
3. - Requisitos de las comidas preparadas
4. - Responsabilidad sanitaria de los establecimientos de restauración

5. - Responsabilidad del manipulador de alimentos
6. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de la hostelería y la restauración
7. - Conceptos básicos del APPCC
8. - Objetivos y ventajas del APPCC
9. - Fases del APPCC
10. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
11. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
12. - La trazabilidad en la cadena alimentaria
13. Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector de la hostelería y la restauración