

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS. INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

SKU: EVOL-4610-iNO-B | Categorías: [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Manipulación de Alimentos y alergias](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

#### Manipulador de Alimentos. Industrias Transformadoras

##### Objetivos

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de manipulador de alimentos para trabajar en el sector de las industrias transformadoras

##### 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 INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS**

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de industrias transformadoras
2. - Hábitos de higiene de la manipulación
3. - Hábitos de higiene en la zona de producción
4. - Requisitos aplicables a la materia prima, equipos y utensilios



5. - Esterilización de los productos en las industrias
6. - Etiquetado, embalaje y almacenamiento
7. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las industrias transformadoras
8. - Fases del APPCC
9. - Las Guías De Prácticas Correctas De Higiene (GPCH)
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
11. - La trazabilidad en la cadena alimentaria

Creemos que te puede interesar este curso: [Manipulador de Alimentos. Comercio Minorista](#)

o este otro: [Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

