

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICO

SKU: EVOL-4615-iNO-B | Categorías: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Sector Cárnico

Objetivos

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

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



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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
- 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 CÁRNICO

- 1. Características de la Carne como Alimento
- 2. Productos de carnicería
- 3. Valor nutritivo de la carne
- 4. Factores que influyen en la calidad del animal
- 5. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
- 6. Principales especies







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 7. Clasificación comercial
- 8. Contaminación de la carne
- 9. Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
- 10. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
- 11. Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo
- 12. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
- 13. Conceptos básicos del APPCC
- 14. Objetivos y ventajas del APPCC
- 15. Fases del APPCC
- 16. Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
- 17. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados

o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes

Síguenos en: Instagram



