

MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO. ESPECIALIDAD CHARCUTERIA

A través de este pack de materiales didácticos el alumnado podrá adquirir las competencias profesionales para fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

Concepto de alimento

Nociones del valor nutricional

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

El envasado y la presentación de los alimentos

El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

TEMA 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CARNICERÍA

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos en el sector carnicería.

Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector