

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

Pack formativo cuyos conocimientos resultan imprescindibles para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios de alto riesgo al consumidor. Su objetivo fundamental consiste en facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos en general y de alto riesgo en particular, concienciando de este modo al profesional de la alimentación de que tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación adecuada y cuidadosa.

### 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 DE ALTO RIESGO

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

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