

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. COMIDAS PREPARADAS

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector de las comidas preparadas.

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 DE LAS COMIDAS PREPARADAS

Introducción

Los Sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de las comidas preparadas

Definiciones aplicadas a comidas preparadas

Condiciones de los establecimientos y máquinas expendedoras de comidas preparadas

Requisitos de las comidas preparadas

Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta

Envasado y Etiquetado

Controles para las comidas preparadas

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Productos procedentes de países terceros

Sistema de trazabilidad