

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CARNICO

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 cárnico.

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 CÁRNICO

Características de la carne como alimento

¿Cómo se puede contaminar la carne?

Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico

Los sistemas de Autocontrol APPPC y GPCH propios del sector cárnico

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