



Manipulación de alimentos: comidas preparadas

Sku: 0446_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

APRENDER EL MARCO LEGAL EN CUANTO A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CONOCER LAS PRINCIPALES FUENTES DE CONTAMINACIÓN, DETERMINAR QUÉ ENFERMEDADES PUEDEN CONTAGIARSE A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS, ADQUIRIR CONOCIMIENTOS ACERCA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DETERMINAR CÓMO DEBE SER UNA INSTALACIÓN PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, COMPRENDER EL PAPEL DEL MANIPULADOR EN LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, APRENDER LAS PRÁCTICAS CORRECTAS EN LA HIGIENE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CONOCER EN QUÉ CONSISTE UN SISTEMA APPCC Y LA TRAZABILIDAD,

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1: Higiene y seguridad alimentaria 1.1. Introducción: higiene y seguridad alimentaria 1.2. La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria 1.3. Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal Unidad didáctica 2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación 2.1. Alimentación. nutrición y composición de los alimentos 2.2. Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos 2.3. Tipos de contaminantes 2.4. Contaminación de los principales grupos de alimentos Unidad didáctica 3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (eta) y otras enfermedades relacionadas con la dieta 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención 3.2. Infecciones alimentarias 3.3. Intoxicaciones alimentarias 3.4. Brotes epidémicos 3.5. Enfermedades metabólicas. intolerancias y alergias alimentarias Unidad didáctica 4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos 4.1. La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos 4.2. Métodos de conservación 4.3. Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos 4.4. Información y etiquetado de los alimentos Unidad didáctica 5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos 5.1. Control de aguas 5.2. Limpieza y desinfección: locales. equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección 5.3. Manejo de residuos: almacenamiento. selección y evacuación de basuras 5.4. Prevención y

erradicación de plagas: desinsectación y desratización Unidad didáctica 6: Requisitos de las instalaciones. equipos y utensilios para la manipulación de alimentos 6.1. Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico 6.2. Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos 6.3. Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones Unidad didáctica 7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos 7.1. El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria 7.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos 7.3. Hábitos y comportamiento del manipulador 7.4. Higiene personal 7.5. Vigilancia de la salud del manipulador Unidad didáctica 8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos 8.1. Condiciones de transporte 8.2. Condiciones de compra y recepción 8.3. Condiciones de almacenamiento y conservación 8.4. Condiciones para la preparación de alimentos Unidad didáctica 9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad 9.1. Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa 9.2. Trazabilidad 9.3. Sistema appcc 9.4. Otras normativas Unidad didáctica 10: Descripción y legislación aplicable al sector de las comidas preparadas 10.1. Descripción del sector 10.2. Legislación Unidad didáctica 11: Características y riesgos para la salud de los alimentos en el sector de las comidas preparadas 11.1. Características y riesgos para la salud 11.2. Fuentes de contaminación y medidas preventivas Unidad didáctica 12: Requisitos previos a la implantación de un plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas 12.1. Diseño higiénico de los locales. equipos y utensilios 12.2. Plan de mantenimiento de instalaciones. equipos y utensilios 12.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación 12.4. Plan de limpieza y desinfección 12.5. Plan de gestión de los residuos 12.6. Plan de control de plagas (desinsectación y desratización) 12.7. Plan de control de agua de abastecimiento 12.8. Plan de control de proveedores 12.9. Plan de trazabilidad 12.10. Plan de formación de manipuladores Unidad didáctica 13: Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas 13.1. Implantación de un plan appcc en el sector 13.2. Descripción del producto 13.3. Diagrama de flujo 13.4. Análisis de peligros y puntos de control crítico 13.5. Control de productos elaborados (trazabilidad) 13.6. Verificación de autocontroles