

Manipulador de alimentos (2021) (20H)

Objetivos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

Contenidos

La Manipulación de los alimentos

Conceptos básicos.

La formación del manipulador de alimentos.

Obligaciones del manipulador de alimentos.

Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Definición de Sistema APPCC.

Aplicación del Sistema APPCC.

El equipo de APPCC.

Peligros en los alimentos

La cadena alimentaria.

Tipos de peligros. Medidas preventivas.

Las enfermedades de Transmisión Alimentaria.

Medidas preventivas Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos.

Limpieza y desinfección

Buenas prácticas de manipulación.

Limpieza y desinfección.

Desinsectación y desratización.

Higiene de locales y equipos.