

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Manipulador de Alimentos

Duración: 50h

Modalidad: Online

Objetivo

- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación .
- Analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.
- Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.
- Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.
- Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.

Contenido

UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Los conceptos de alimentación y nutrición.
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaría: concepto y prevención.
- 1.4. Brotes epidémicos.

UD2. La contaminación de los alimentos.

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
- 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria.
- 4.2. Alimentación y conservación.
- 4.3. Preparación culinaria y cocinado.

UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.

- 5.1. El manipulador de alimentos.
- 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
- 5.3. Mantenimiento de la salud.

UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.

- 6.1. Limpieza y Desinfección.
- 6.2. Desinfección y Desratización.
- 6.3. Higiene de locales y equipos.
- 6.4. Conservación de los Alimentos.
- 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.

UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto.
- 7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP).
- 7.3. Sistema APPCC.
- 7.4. Otras normativas.

UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería.

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Factores de riesgo en el sector de la Hostelería.
- 8.3. La Higiene Alimentaria.
- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.
- 8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.