

Manipulación de alimentos: comidas preparadas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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