

Nombre del curso

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Descripción

En la sociedad actual, el sistema de abastecimiento alimentario ha sufrido una gran transformación. Desde que un alimento es procesado en origen o está en estado natural, hasta que llega al consumidor, pasará por una serie de etapas en las cuales encontramos uno o más manipuladores.

La manipulación higiénica de los alimentos es un factor muy importante en la prevención de las toxiinfecciones de origen alimentario.

En el curso de manipulador de alimentos que se presenta, se podrá ver desde lo que significa ser manipulador de alimentos, hasta la conservación de los distintos tipos de alimentos, como realizar la manipulación higiénica, las enfermedades de origen alimentario, el lavado y desinfección de utensilios, dependencias y locales en dónde se preparan o sirven alimentos.

Una serie de conocimientos para el profesional que resultan totalmente imprescindibles desde un punto profesional y legislativo.

Número de horas

20

Objetivos

- Demostrar la relación existente entre la contaminación de los alimentos y las enfermedades que producen.
- Reconocer las principales toxiinfecciones bacterianas causadas por los alimentos.
- Utilizar los métodos de conservación de alimentos para su correcto almacenamiento.
- Aplicar fundamentos teóricos para controlar el crecimiento bacteriano en los alimentos.
- Conocer la normativa referente a la manipulación de alimentos.
- Diseñar planes generales de higiene aplicables en la industria alimentaria.
- Elaborar un sistema de peligros y puntos críticos de control.

Audiencia

Contenido

1. HIGIENE ALIMENTARIA

Conceptos fundamentales en higiene alimentaria. ¿Por qué se alteran los alimentos?. Contaminación de alimentos. Contaminación bacteriana. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano. Alimentos de alto riesgo. Principales toxiinfecciones alimentarias. Principales bacterias implicadas.

2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Control de temperaturas. Almacenamiento de alimentos. Limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios. La basura: normas a tener en cuenta. Transporte y distribución de los alimentos.

3. LA HIGIENE PERSONAL

La higiene corporal. Los hábitos higiénicos. Áreas de higiene personal. La salud.

4. PLANES GENERALES DE HIGIENE

Control del agua potable. Limpieza y desinfección. Control de plagas (desinfección y desratización). Mantenimiento higiénico de las instalaciones. Plan de formación de manipuladores. Buenas prácticas de fabricación. Gestión de residuos.

5. APPCC

¿Qué es el APPCC?. Gestión de los alimentos.