

Manipulador de alimentos

Duración: 30 h

Objetivos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Mejorarás en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

TEMARIO

Tema 1: La manipulación y los peligros de los alimentos

1. Conceptos básicos.
2. La formación del manipulador de alimentos.
3. Obligaciones del manipulador de alimentos.
4. Definición del sistema APPCC.
5. Aplicación del sistema APPCC.
6. Actividad para el repaso de la unidad.

Tema 2: Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC

1. Modelo cadena de producción.
2. Tipos de peligros.
3. Tipos de microorganismos patógenos.
4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
5. Medidas preventivas.
6. Métodos de limpieza y desinfección.
7. Técnicas de limpieza y desinfección.
8. Métodos de conservación.
9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Tema 3: Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

1. Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.
2. Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.
3. Elementos de la toxiinfección alimentaria.
4. Vías de infección.
5. Alimentos de alto riesgo.
6. Personas susceptibles a enfermedad.

7. Síntomas y mortalidad.

8. Enfermedades.

9. Caso práctico.

Tema 4. Practicas correctas de higiene y manipulación de alimentos: Limpieza y desinfección

1. Detergentes y tipos de detergentes.

2. Técnicas de desinfección.

3. Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.

4. Desinfección y desratización: Control de plagas.

5. Caso práctico.