MANIPULADOR DE ALIMENTOS. COMERCIO MINORISTA

SKU: EVOL-4608-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Comercio Minorista

Objetivos

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de Manipulador de Alimentos para trabajar en el sector de comercio minorista

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. - La cadena alimentaria
3. - Definición de manipulador de alimentos
4. - Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Concepto de alimento
6. - Características de los alimentos de calidad
7. - Tipos de alimentos
8. Nociones del valor nutricional
9. - Concepto de nutriente
10. - La composición de los alimentos
11. - Proceso de nutrición
12. Recomendaciones alimentarias
13. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos

4. Los microorganismos y su transmisión
5. - Factores que contribuyen a la transmisión
6. - Principales tipos de bacterias patógenas
7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
8. - Clasificación de las ETA
9. - Prevención de enfermedades transmisibles
10. - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. - Métodos de conservación físicos
3. - Métodos de conservación químicos
4. El envasado y la presentación de los alimentos
5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
6. - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
7. - Requisitos en la recepción y el transporte
8. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
10. Higiene del manipulador
11. - Hábitos del manipulador
12. - Estado de salud del manipulador
13. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
14. Limpieza, desinfección y control de plagas
15. - Limpieza y desinfección
16. - Control de plagas
17. - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. - Principales novedades
4. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
5. Nuevas normas
6. - Cómo facilitar la información al consumidor
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector del comercio minorista
2. - Clasificación de los comercios minoristas
3. - Tipos de establecimientos minoristas de alimentación
4. - Requisitos de los comercios minoristas de alimentación

5. - Peligros específicos en el sector del comercio
6. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector del comercio minorista
7. - Conceptos básicos del APPCC
8. - Objetivos y ventajas del APPCC
9. - Fases del APPCC
10. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
11. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
12. - La trazabilidad en la cadena alimentaria
13. Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector del comercio minorista
14. - Marco regulatorio del comercio minorista en materia de alimentación

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados
o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes
Síguenos en: Instagram