MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICO

SKU: EVOL-4615-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Sector Cárnico

Objetivos

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de manipulador de alimentos para trabajar en el sector Cárnico

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 CÁRNICO

1. Características de la Carne como Alimento
2. - Productos de carnicería
3. - Valor nutritivo de la carne
4. - Factores que influyen en la calidad del animal
5. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
6. - Principales especies

7. - Clasificación comercial
8. Contaminación de la carne
9. - Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
10. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
11. Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo
12. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
13. - Conceptos básicos del APPCC
14. - Objetivos y ventajas del APPCC
15. - Fases del APPCC
16. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
17. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

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