

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

SKU: EVOL-4616-iNO-B | Categorías: [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Manipulación de Alimentos y alergias](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Sector Hortofrutícola

Objetivos

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector hortofrutícola.

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 HORTOFRUTÍCOLA

1. Primeros tratamientos de las frutas y hortalizas en el campo
2. Las frutas y las hortalizas en la cadena alimentaria
3. - La producción primaria
4. - El transporte y almacenamiento de frutas y hortalizas



5. - La exposición y venta al público de frutas y hortalizas frescas
6. - Manipulación doméstica de frutas y hortalizas
7. - El procesado de vegetales
8. La limpieza de los productos hortofrutícolas
9. - Métodos de limpieza en seco
10. - Métodos de limpieza húmeda
11. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola
12. - Riesgos sanitarios derivados del consumo de frutas, hortalizas y otros productos vegetales
13. - Condiciones higiénico sanitarias del manipulador en el sector hortofrutícola
14. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector hortofrutícola
15. - Conceptos básicos del APPCC
16. - Objetivos y ventajas del APPCC
17. - Fases del APPCC
18. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
19. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
20. - La trazabilidad en la cadena alimentaria

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](#)

