

Curso: Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas

Familia Profesional: Hostelería y turismo.

Modalidad: On-line (Teleformación).

Duración: 35 h.

Objetivos:

- Aprender el marco legal en cuanto a manipulación de alimentos.
- Conocer las principales fuentes de contaminación.
- Determinar qué enfermedades pueden contagiarse a través de los alimentos.
- Adquirir conocimientos acerca de la conservación de los alimentos.

Contenidos:

Módulo I

UD1. Higiene y seguridad alimentaria

- 1.1 Introducción: higiene y seguridad alimentaria.
- 1.2 La cadena alimentaria: agentes implicados en la cadena alimentaria.
- 1.3 Responsabilidad del manipulador de alimentos y de la empresa: marco legal.

UD2. Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación

- 2.1 Alimentación, nutrición y composición de los alimentos.
- 2.2 Alteración y contaminación de alimentos. Dosis o concentración de contaminantes y sus efectos. Vías de contaminación de los alimentos.
- 2.3 Tipos de contaminantes
- 2.4 Contaminación de los principales grupos de alimentos

UD3. Enfermedades transmitidas por los alimentos (eta) y otras enfermedades relacionadas con la dieta

- 3.1 Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención
- 3.2 Infecciones alimentarias
- 3.3 Intoxicaciones alimentarias
- 3.4 Brotes epidémicos.
- 3.5 Enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias.

UD4. Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos

- 4.1 La conservación de los alimentos: alimentos perecederos y no perecederos.
- 4.2 Métodos de conservación.
- 4.3 Recipientes y envases: materiales en contacto con los alimentos.
- 4.4 Información y etiquetado de los alimentos.

UD5. Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos

- 5.1 Control de aguas.
- 5.2 Limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios. Programa de limpieza y desinfección.
- 5.3 Manejo de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras.
- 5.4 Prevención y erradicación de plagas: desinsectación y desratización.

UD6. Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos

- 6.1 Diseño de instalaciones para la manipulación de alimentos: normas de diseño higiénico.
- 6.2 Características de equipos y utensilios en contacto con los alimentos.
- 6.3 Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

UD7. Normas de higiene de los manipuladores de alimentos

- 7.1 El papel del manipulador en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- 7.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manipuladores enfermos.
- 7.3 Hábitos y comportamiento del manipulador.
- 7.4 Higiene personal.
- 7.5 Vigilancia de la salud del manipulador.

UD8. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos

- 8.1 Condiciones de transporte.
- 8.2 Condiciones de compra y recepción.
- 8.3 Condiciones de almacenamiento y conservación.
- 8.4 Condiciones para la preparación de alimentos.

UD9. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad

- 9.1 Sistemas de autocontrol. Concepto y normativa.
- 9.2 Trazabilidad.
- 9.3 Sistema appcc.
- 9.4 Otras normativas.

Módulo II

UD1. Descripción y legislación aplicable al sector de las comidas preparadas

- 1.1 Descripción del sector.
- 1.2 Legislación.

UD2. Características y riesgos para la salud de los alimentos en el sector de las comidas preparadas

- 2.1 Características y riesgos para la salud.
- 2.2 Fuentes de contaminación y medidas preventivas.

UD3. Requisitos previos a la implantación de un plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas

- 3.1 Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios.
- 3.2 Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
- 3.3 Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación.
- 3.4 Plan de limpieza y desinfección.
- 3.5 Plan de gestión de los residuos.
- 3.6 Plan de control de plagas (desinsectación y desratización).
- 3.7 Plan de control de agua de abastecimiento.
- 3.8 Plan de control de proveedores.
- 3.9 Plan de trazabilidad.
- 3.10 Plan de formación de manipuladores.

UD4. Plan appcc en establecimientos del sector de las comidas preparadas

- 4.1 Implantación de un plan appcc en el sector.

4.2 Descripción del producto.

4.3 Diagrama de flujo.

4.4 Análisis de peligros y puntos de control crítico.

4.5 Control de productos elaborados (trazabilidad).

4.6 Verificación de autocontroles.