






MANIPULADOR DE ALIMENTOS: MULTISECTORIAL

OBJETIVO

El objetivo general del curso es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios, tomar consciencia de los riesgos, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y permite adquirir unas buenas prácticas de manipulación.

Tras la realización del curso el alumno obtendrá el certificado oficial de manipulador de alimentos.

MODALIDAD

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>
	<i>Presencial</i>

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 30 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es

TEMARIO

PARTE GENERAL

TEMA I: INTRODUCCION Y PRINCIPIOS GENERALES

- El papel del Manipulador
- Alteración y Contaminación de Alimentos
- Bacterias-Crecimiento Bacteriano
- Métodos de Conservación de Alimentos

TEMA II: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

- Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Características de los alimentos de alto riesgo
- Principales causas de aparición de enfermedades alimentarias.
- Alergias Alimentarias

TEMA III: HIGIENE, INSPECCIONES Y MATERIALES

- Higiene e Indumentaria
- Materiales en Contacto con los Alimentos
- Inspecciones. Control de Proveedores
- Trazabilidad

TEMA IV: INSTALACIONES, LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Locales, Maquinaria y Utillaje
- Limpieza y Desinfección
- Control de Plagas
- Almacenamiento de Productos. Residuos

TEMA V: AUTOCONTROL Y SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APPCC

- ¿Qué es el APPCC?
- Beneficios del Sistema APPCC
- ¿Cómo se Aplica el Sistema APPCC?
- Aspectos Importantes para la Aplicación Correcta de un Sistemas APPCC

PARTE ESPECÍFICA

TEMA VI: APLICACIÓN EN LOS DISTINTOS SECTORES

CARNES Y DERIVADOS

- La cría de animales
- Manipulación en el matadero
- Transporte de carnes
- Almacenamiento de carnes
- Acondicionamiento para el procesado
- Elaboración o procesado de las carnes
- Almacenamiento, distribución y venta

COMERCIO MINORISTA Y ALMACENES

- Recepción de Alimentos
- Almacenamiento y Exposición
- Venta de Alimentos

COMIDAS PREPARADAS

- Recepción de Alimentos y Materias Primas
- Almacenamiento de Materias Primas
- Preparación y Cocinado
- Conservación y Mantenimiento de los Alimentos
- Transporte y Distribución de Comidas
- Emplatado y Servicio de Comidas

LACTEOS Y DERIVADOS

- Producción Primaria
- Transporte de la Leche a la Fábrica
- Procesado de Leche y Productos Lácteos
- Envasado
- Almacenamiento industrial
- Distribución y Venta

PANADERIA-RESPOSTERIA

- Recepción de Materias Primas
- Almacenamiento de Materias Primas
- La mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
- Fermentación y cocción
- Enfriamiento

- Rebanado, relleno y decoración después del horneado
- Envasado y distribución
- Exposición y venta

PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS

- Producción Primaria
- El Transporte y el Almacenamiento
- Cómo Exponer el Pescado Fresco a la Venta
- El Procesado del Pescado

ANEXOS:

ANEXO I: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN CARNES Y DERIVADOS

ANEXO II: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN COMERCIO MINORISTA

ANEXO III: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN COMIDAS PREPARADAS

ANEXO IV: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN LACTEOS Y DERIVADOS

ANEXO V: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN PANADERIA-REPOSTERIA

ANEXO VI: PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN PESCADOS Y DERIVADOS

ANEXO VII: PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE DEBEN PRESENTAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

ANEXO VIII: RECORDATORIO DE PROHIBICIONES EN EL COMERCIO MINORISTA

ANEXO IX: PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE HAN DE PRESENTAR LOS ALIMENTOS, Y EJEMPLOS DE BUENAS PRACTICAS EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS

ANEXO X: PROTECCIÓN FRENTE A POSIBLES INFECCIONES POR *ANISAKIS* EN EL PESCADO

ANEXO XI: PAUTAS PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ESPAÑOLA