

MANIPULADOR DE ALIMENTOS + ALIMENTACION EN LA 3ª EDAD (EDICION ESPECIAL)

60
HORAS

DESCRIPCIÓN

En este curso conoceremos en profundidad cómo evitar enfermedades de transmisión alimentaria, la limpieza y una buena desinfección de las cocinas y todos sus paramentos, y los puntos de control críticos y su análisis (APPCC). También veremos la buena manipulación de los alimentos y las medidas que se han de poner en estos casos.

Este curso está ajustado al RD 109/2010, por el que se deroga el RD 202/2000, que establecía las normas relativas al manipulador de alimentos, eliminándose la necesidad de acreditar oficialmente los cursos de formación.

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. - Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. - Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc. - Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Conceptos básicos. - El manipulador de alimentos. - Cadena alimentaria. - Alteración y contaminación de los alimentos. - Responsabilidad de la empresa en la higiene alimentaria. - Legislación.

UNIDAD 2: LOS MICROORGANISMOS. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: Los microorganismos. - Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos. - Toxiinfecciones alimentarias. - Principales microorganismos patógenos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria - Conservación de los alimentos.

UNIDAD 3: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA: Recepción de materias primas. - Conservación y almacenamiento. - Envasado. - Trazabilidad y etiquetado. - Transporte. - Distribución y Venta.

UNIDAD 4: MEDIDAS BÁSICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manipulación. - Limpieza y desinfección. - Desinsectación y desratización. - Higiene de locales y equipos. - Prácticas peligrosas en la Manipulación de alimentos. - Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.

UNIDAD 5: EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC): ¿Qué es el sistema APPCC - Las ventajas del APPCC. - La aplicación del APPCC. - Definiciones. - Principios del sistema de APPCC. - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC. - Aplicación de los Principios del sistema de APPCC. - Capacitación.

UNIDAD 6: ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD: La malnutrición en los mayores: concepto, tipos, causas, indicadores, factores de riesgo y consecuencias. - Valoración del estado nutricional. - Dietas saludables para la tercera edad. - Intervención nutricional en las personas de edad avanzada.