

## Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo

- **Modalidad: ON-LINE**
- **Duración: 60 HS**
- **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

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

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

### **FORMACIÓN CONTINUA**

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

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



## **PROGRAMA FORMATIVO**

---

### **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 DE ALTO RIESGO**

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
2. - Alimentos de alto riesgo
3. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
4. - Origen del sistema APPCC
5. - Razones para implantar un sistema APPCC

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

6. - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
  
7. - Fases del sistema APPCC
  
8. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad