

Manipulador de alimentos y seguridad y trazabilidad alimentaria

Duración: 60 h

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.

Conocer cómo se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.

TEMARIO

Tema 1: La manipulación y los peligros de los alimentos

1. Conceptos básicos.
2. La formación del manipulador de alimentos.
3. Obligaciones del manipulador de alimentos.
4. Definición del sistema APPCC.
5. Aplicación del sistema APPCC.
6. Actividad para el repaso de la unidad.

Tema 2: Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC

1. Modelo cadena de producción.
2. Tipos de peligros.
3. Tipos de microorganismos patógenos.
4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
5. Medidas preventivas.
6. Métodos de limpieza y desinfección.
7. Técnicas de limpieza y desinfección.
8. Métodos de conservación.
9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Tema 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

1. Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.
2. Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.

3. Elementos de la toxiinfección alimentaria.

4. Vías de infección.

5. Alimentos de alto riesgo.

6. Personas susceptibles a enfermedad.

7. Síntomas y mortalidad.

8. Enfermedades.

9. Caso práctico.

Tema 4. Practicas correctas de higiene y manipulación de alimentos: Limpieza y desinfección

1. Detergentes y tipos de detergentes.

2. Técnicas de desinfección.

3. Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.

4. Desinfección y desratización: Control de plagas.

5. Caso práctico.

Tema 5: Trazabilidad alimentaria

5.1. Introducción a la trazabilidad alimentaria y la seguridad

5.2. Definiciones, objetivos y elementos clave

5.3. Tipos de trazabilidad y su implantación

5.4. Responsabilidades, control y certificación

Tema 6: Gestión de residuos y control de plagas en seguridad alimentaria

6.1. Clasificación y gestión de residuos en empresas alimentarias

6.2. Riesgos asociados a los residuos y su impacto en la seguridad alimentaria

6.3. Control de plagas: identificación, prevención y medidas correctoras

6.4. Plan de gestión y protocolos de actuación ante incidentes de residuos y plagas