

TITULO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SECTOR RESTAURACIÓN

HORAS: 30

DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Manipulador de alimentos - Sector restauración, con la finalidad de ofrecer al alumno unos conocimientos, hábitos correctos y las competencias necesarias para conseguir el desarrollo de una concienciación firme sobre la responsabilidad que recae en los manipuladores de alimentos a la hora de un contacto directo con los alimentos.

OBJETIVOS:

Objetivos Generales

- Adquirir y conocer conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria, además de sus repercusiones.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Conocer y adquirir buenas prácticas, tanto en el ámbito profesional como personal, para conseguir una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer y adquirir los conocimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases de la cadena alimentaria. Todo ello, a través del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Objetivos Específicos

- Adquirir responsabilidad y concienciación respecto a las repercusiones de la seguridad alimentaria.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.
- Adquirir conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos.
- Conocer los mecanismos de conservación de los alimentos.
- Adquirir medidas básicas para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Reflexionar acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Conocer las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.
- Adquirir pautas de actuación frente a los alimentos específicos de uso en panaderías y pastelerías.

CONTENIDOS:

CAPÍTULO 1. La seguridad alimentaria.

- Definiciones y consideraciones previas.
- Repercusiones de la seguridad alimentaria.

CAPÍTULO 2. Alteración y contaminación de los alimentos.

- Alteración de los alimentos.
- Contaminación de los alimentos.
- Contaminación química y física.
- Contaminación biológica.
- Conservación de los alimentos.
- Medidas básicas en la prevención de la contaminación.

CAPÍTULO 3. Prácticas correctas de higiene.

- Higiene del manipulador.
- Higiene de los locales, instalaciones, enseres y equipos.
- Control de plagas: desratización y desinsectación.
- Control del agua potable.
- Control de desperdicios.
- Mantenimiento de instalaciones.
- Trazabilidad y proveedores.

CAPÍTULO 4. Los sistemas de autocontrol. El APPCC.

- Sistemas de autocontrol. Exigencias legales.
- Conceptos de buenas prácticas y prerrequisitos/Planes de Control.
- Estructura de los sistemas de autocontrol.

CAPÍTULO 5. Sector restauración.

- Prácticas correctas de higiene.
- Prácticas de higiene en panaderías y pastelerías.
- Características específicas de los alimentos.