

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería y Charcutería

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El Objetivo principal de este curso de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería y Charcutería es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

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
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
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

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 PRODUCTOS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

1. Características de la carne como alimento
2. Productos de carnicería
3. - Carne de vacuno
4. - Carne de ovino y caprino
5. - Porcino
6. - Aves
7. - Conejo
8. - Caza
9. - Normas de calidad

10. Productos de charcutería
11. - Normas de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados
12. Valor nutritivo de la carne y factores influyentes en la calidad de la carne
13. - Factores que influyen en la calidad del animal
14. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
15. - Clasificación comercial
16. Contaminación de la carne
17. - Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
18. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
19. Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo
20. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
21. - Conceptos básicos del APPCC
22. - Objetivos y ventajas del APPCC
23. - Fases del APPCC
24. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
25. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol:
trazabilidad



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es