

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

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

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

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

OBJETIVOS

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de manipulador de alimentos para trabajar en el sector de charcutería y pescaderías.

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 ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PESCADOS Y DERIVADOS

1. Pescados y Derivados
2. - ¿Cómo se puede contaminar el pescado y el marisco?
3. La calidad de los productos pesqueros
4. - Métodos para la evaluación de la calidad del pescado
5. - Deterioro del pescado
6. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
7. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
8. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
9. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los pescados y derivados
10. Los sistemas de autocontrol appcc y gpch propios de los pescados y derivados
11. - Conceptos básicos del APPCC
12. - Objetivos y ventajas del APPCC

13. - Fases del APPCC
14. - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
15. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE CHARCUTERÍA

1. Características de la carne como alimento
2. Productos de charcutería
3. Componentes de productos cárnicos para la elaboración de productos de charcutería
4. Embutidos y curados
5. Quesos
6. Producto curado ibérico
7. Corte jamón ibérico (curado)
8. Normas de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados
9. Valor nutritivo de la carne y factores influyentes en la calidad de la carne
10. - Factores que influyen en la calidad del animal
11. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
12. Contaminación de la carne
13. - Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
14. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
15. Condiciones sanitarias en el sector de la charcutería



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