

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALMACÉN Y DISTRIBUCIÓN (ONLINE)



55,00 € - 100,00 €

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector almacenista y de la distribución.n

Categorías: [Cursos online](#), [Manipulador de Alimentos](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

Duración	10 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLEnEl manipulador en la cadena alimentarian- La cadena alimentarian- Definición de manipulador de alimentosn- Obligaciones del manipulador de alimentosnConcepto de alimenton- Características de los alimentos de calidadn- Tipos de alimentosnNociones del valor nutricionaln- Concepto de nutriente- La composición de los alimentosn- Proceso de nutriciónnRecomendaciones alimentariasnEl nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrolnUNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOSnConcepto de contaminación y alteración de los alimentosnCausas de la alteración y contaminación de los alimentosnOrigen de la contaminación de los alimentosnLos microorganismos y su transmisiónn- Factores que contribuyen a la transmisiónn- Principales tipos de bacterias patógenasnLas enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentosn- Clasificación de las ETAn- Prevención de enfermedades transmisiblesn- Tipos de enfermedades de transmisión alimentarianUNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOSnLos métodos de conservación de los alimentosn- Métodos de conservación físicosn- Métodos de conservación químicosnEl envasado y la presentación de los alimentosnPrácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentosn- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentosn- Requisitos en la recepción y el transporten- Requisitos de almacenamiento de los alimentosnRequisitos de los materiales en contacto con los alimentosnHigiene del manipuladorn- Hábitos del manipuladorn- Estado de salud del

manipulador
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
Limpieza, desinfección y control de plagas
Limpieza y desinfección
Control de plagas
Desinsectación y desratización
UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Principios del control de alérgenos
Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Principales novedades
Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
Nuevas normas
Cómo facilitar la información al consumidor
Legislación aplicable al control de alérgenos
UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LOS ALMACENISTAS Y LA DISTRIBUCIÓN
Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de los almacenistas y la distribución
Almacenes y equipo de embalaje
Transporte
Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de los almacenistas y distribución
Conceptos básicos del APPCC
Objetivos y ventajas del APPCC
Fases del APPCC
Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
La trazabilidad en la cadena alimentaria
Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector de los almacenistas y la distribución
Normativa sobre almacenamiento, conservación y transporte
Disposiciones y normativas asociadas al tipo de alimento transportado