

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. COMERCIO MINORISTA (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 del comercio minorista.n

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

INFORMACIÓN

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 nutrienten- 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 manipuladornHigiene en locales, útiles de trabajo y envasesnLimpieza, desinfección y control de plagasn- Limpieza y desinfecciónn- Control de plagasn- Desinsectación y desratizaciónnUNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOSnPrincipios del control de alérgenosnReglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidorn- Principales novedadesn- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intoleranciasnNuevas normasn- Cómo facilitar la información al consumidornLegislación aplicable al control de alérgenosnUNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTAnProfundización en los

aspectos técnico-sanitarios específicos del sector del comercio minorista- Clasificación de los comercios minoristas- Tipos de establecimientos minoristas de alimentación- Requisitos de los comercios minoristas de alimentación- Peligros específicos en el sector del comercioLos sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector del comercio minorista- Conceptos básicos del APPCC- Objetivos y ventajas del APPCC- Fases del APPCC- Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)- 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 del comercio minorista- Marco regulatorio del comercio minorista en materia de alimentación

