

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. COMIDAS PREPARADAS (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 de las comidas preparadas.n

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

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	10 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	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 novedadessn- 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. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LAS COMIDAS PREPARADAnSituación del sector de

la restauraciónnLos Sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de las comidas preparadasn- Objetivos y ventajas del APPCCnDefiniciones aplicadas a comidas preparadasnCondiciones de los establecimientos y máquinas expendedoras de comidas preparadasn- Establecimientos de comidas preparadasn- Máquinas expendedoras de comidas preparadasnRequisitos de las comidas preparadasn- Alimentos de mayor riesgonCondiciones del almacenamiento, conservación, envasado, transporte y ventan- Envasado y EtiquetadonControles para las comidas preparadasnGuías de prácticas correctas de higiene (GPCH)nProductos procedentes de países tercerosnSistema de trazabilidadn- La trazabilidad en la cadena alimentaria

