

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PANADERÍAS Y PASTELERÍAS (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 panadero.

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 consumidor
Legislación aplicable al control de alérgenos
UNIDAD DIDÁCTICA 5.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTERERÍA
El pan y los productos de pastelería
- Diagrama general de flujo
Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
- Contaminación Inicial
- Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
Proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería
- Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
- Rebanado, relleno y decoración después del horneado
- Envasado y Distribución
- Exposición y Venta
Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
- Limpieza
- Desinfección
- Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
- 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

