

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PASTELERÍAS (ONLINE)



55,00 € - 100,00 €

Este curso capacitan al alumno para el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.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 SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria - La cadena alimentaria - Definición de manipulador de alimentos - Obligaciones del manipulador de alimentos - Concepto de alimento - Características de los alimentos de calidad - Tipos de alimentos - Nociones del valor nutricional - Concepto de nutriente - La composición de los alimentos - Proceso de nutrición - Recomendaciones alimentarias - El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos - Causas de la alteración y contaminación de los alimentos - Origen de la contaminación de los alimentos - Los microorganismos y su transmisión - Factores que contribuyen a la transmisión - Principales tipos de bacterias patógenas - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos - Clasificación de las ETAs - Prevención de enfermedades transmisibles - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos - Métodos de conservación físicos - Métodos de conservación químicos - El envasado y la presentación de los alimentos - Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos - Requisitos en la recepción y el transporte - Requisitos de almacenamiento de los alimentos - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos - Higiene del manipulador - Hábitos del manipulador - 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. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PASTERERÍA
Productos de pastelería
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
Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
Principales preparaciones básicas
Composición y elaboración
Factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
A base de azúcar
A bases de cremas
A base de frutas
A base de chocolate
A base de almendras
A base de masas
Elaboración, conservación y utilización general de repostería y pastelería
Envasado y exposición de productos
Recetas de algunas elaboraciones en pastelería
Ejemplos de recetas pasteleras
Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de pastelería
Limpieza
Desinfección
Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las pastelerías
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