

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICO (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 cárnico.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 CÁRNICOnCaracterísticas de la Carne como Alimento- Productos de carnicerían- Valor nutritivo de la carnen- Factores que influyen en la calidad del animaln- Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservaciónn- Principales especiesn- Clasificación comercialnContaminación de la carnen- Factores a considerar en la obtención

de productos de calidadnProfundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárniconAnálisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreonLos sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnicon- Conceptos básicos del APPCCn- Objetivos y ventajas del APPCCn- Fases del APPCCn- Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)nCumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

