

Curso a Distancia de
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVOS:

Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa, las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.

Conocer los requisitos que tienen que cumplir los profesionales en lo que a la **higiene** y **alergias alimentarias** se refiere.

A QUIEN VA DIRIGIDO:

El curso va dirigido a todas las empresas relacionadas con el sector de la alimentación y a todos los trabajadores que directa o indirectamente estén en contacto con alimentos o bebidas:

Restaurantes, bares, panaderías, pescaderías, carnicerías, fruterías, tiendas de alimentación, distribuidores de productos alimentarios, empresas alimentarias, cocina de comedores escolares, de residencias o comedores de trabajo, monitores, profesores, etc...

DE QUIEN ES LA OBLIGACIÓN:

La obligación de la realización de la formación de manipulación de alimentos es de la empresa, no a título personal como era antes del año 2.000.

La legislación marca una formación continuada, por tanto, es la empresa dentro de su programa anual de formación la que determina la frecuencia.

Aunque lo recomendable es no tardar más de dos años en realizarla.

MARCO LEGAL

Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero:

Además, se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales del mismo que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes (en general, las comunidades autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades.

Así, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar «la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria» se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de los alimentos.

En la se establece la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria.

Detalla en su artículo 4 que las empresas incluirán el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el plan APPCC o lo aplicarán como instrumento complementario de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

En caso de incumplimiento de lo establecido podrá ser objeto de sanción.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Calidad de los alimentos

1.1 Definición

1.2 Aspectos de calidad. Calidad nutricional. Calidad higiénica sanitaria. Calidad sensorial.

Calidad de Servicio

1.3 Valoración calidad- precio

Unidad didáctica 2. Toxiinfecciones alimentarias

2.1 Definición

2.2 Alteraciones de los alimentos

2.3 Tipos de alteraciones: química, biológica, físicas y vegetales

2.4 Cómo evitar las alteraciones

2.5 Características de los microorganismos más habituales en los alimentos: Salmonella, Clostridium Botulinum, Clostridium perfringens, Estafilococos, Bacillus Cereus, Escherichia coli, hongos

Unidad didáctica 3. Composición de los grupos de alimentos asociados a su susceptibilidad del desarrollo microbiano

3.1 Productos cárnicos y derivados

3.2 Productos lácticos

3.3 Huevos y derivados

3.4 Frutas

3.5 Verduras y hortalizas

3.6 Cereales y legumbres

3.7 Pescados

3.8 Grasas

Unidad didáctica 4. Conservación de los alimentos

- 4.1 Estabilidad de los alimentos
- 4.2 Métodos de conservación: Físicos (térmicos, deshidratación, radiación, atmósferas protectoras, altas presiones). Químicos (salazón, adición azúcar, curado, fumado, acidificación). Otros.
- 4.3 Clasificación según conservación

Unidad didáctica 5. Higiene personal

- 5.1 Higiene del cuerpo
- 5.2 Lavado de manos
- 5.3 Hábitos higiénicos
- 5.4 Salud

Unidad didáctica 6. Principios básicos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- 6.1 Recepción de mercancías
- 6.2 Almacenaje de alimentos
- 6.3 Aprovisionamiento de agua
- 6.4 Preparación de los alimentos
- 6.5 Higiene de los locales
- 6.6 Basuras
- 6.7 Toma de muestras testimoniales
- 6.8 Control bacteriológico
- 6.9 Control de plagas

Unidad didáctica 7. Implantación del sistema APPCC

- 7.1 El sistema APPCC
 - 7.2 Etapas del sistema: Identificación de los riesgos o peligros. Determinación de los puntos críticos de control
 - 7.2.1 Establecer los criterios de control y de tolerancia
 - 7.2.2 Vigilar los puntos de control críticos y registrar los datos
 - 7.2.3 Establecer medidas correctivas
 - 7.2.4 Analizar la documentación. Verificación y confirmación
-

Unidad didáctica 8. Alergias alimentarias

8.1 Introducción

8.2 Intolerancias alimentarias: Lactosa, fabismos....

8.3 Alergias alimentarias más frecuentes: Látex, leche, pescado, marisco, huevos, frutos secos, gluten...

8.4 Manipulación y prácticas correctas de higiene en los menús para alérgicos.

Unidad didáctica 9. Etiquetaje de los alimentos

9.1 Puntos que deben especificarse según la legislación

9.2 Distintivos

9.3 Trazabilidad

Unidad didáctica 10. Normas ISO 9000

10.1 Introducción a la calidad alimentaria

10.2 Normas ISO 9000

Anexos

1 .Aditivos alimentarios

2 .Prueba de evaluación