

Manipulador de alimentos y desperdicios alimentarios

Código: 1144ID__52317IN

Duración: 30 horas

Objetivos:

Modulo 1: Manipulador de alimentos

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

Modulo 2: Desperdicios alimentarios

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

- **Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.**
- **Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.**
- **Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.**

Contenidos

Modulo 1: Manipulador de alimentos

- **Unidad 1. Introducción**
 - **Introducción.**
- **Unidad 2. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación**
 - **Introducción.**
 - **Enfermedades de origen alimentario.**
 - **Cultura alimentaria.**
 - **Resumen.**
- **Unidad 3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes**
 - **Introducción.**
 - **Causas de las alteraciones de los alimentos.**
 - **Prevencciones de la contaminación por parte del manipulador.**
 - **Resumen.**

- **Unidad 4. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria**
 - Introducción.
 - Las bacterias como principales agentes causales de las toxiinfecciones.
 - Cómo conservar los alimentos y destruir las bacterias.
 - Resumen.

- **Unidad 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria**
 - Introducción.
 - Hábitos del manipulador.
 - La importancia del manipulador de alimentos.
 - Resumen.

- **Unidad 6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas**
 - Introducción.
 - Protocolo de Limpieza y Desinfección.
 - Desinsectación y desratización.
 - Higiene de locales y equipos.
 - Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
 - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
 - Resumen.

- **Unidad 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines**
 - Introducción.
 - Las empresas y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC).
 - Resumen.

- **Unidad 8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos**
 - **Introducción.**
 - **Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.**
 - **Procedimiento de limpieza.**
 - **Resumen.**

- **Unidad 9. Conclusiones**
 - **Conclusiones.**

- **Unidad 10. Normativa aplicable**
 - **Normativa aplicable.**

- **Evaluación Final.**

Modulo 2: Desperdicios alimentarios

- **Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**
 - **Introducción**
 - **Fundamentos de la normativa**
 - **Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria**
 - **Fechas de consumo preferente**
 - **Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario**
 - **Infracciones y sanciones**
 - **Resumen**