

CONTENIDOS:

- ❖ El manipulador y la cadena alimentaria.
- ❖ Contaminación y alteración de los alimentos: conceptos y causas.
- ❖ Origen de la contaminación de los alimentos: física, química, biológica.
- ❖ Los microorganismos: concepto, tipos y factores que contribuyen a su desarrollo.
- ❖ Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen.
- ❖ Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: tipos, importancia y consecuencias.
- ❖ Principales métodos de conservación de los alimentos.
- ❖ Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.
- ❖ El envasado y la presentación de los alimentos.
- ❖ El etiquetado de alimentos y la marca de salubridad: información obligatoria.
- ❖ Higiene del manipulador: actitudes y hábitos correctos.
- ❖ Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
- ❖ Higiene en los locales, útiles de trabajo y envases.
- ❖ Limpieza y desinfección: conceptos y sistemática de aplicación.
- ❖ Lucha contra plagas: conceptos.
- ❖ Nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol.
- ❖ Profundización en aquellos aspectos técnico-sanitarios específicos y propios de la actividad de comidas preparadas en el sector de la alimentación: definición, composición y características físico - químicas de los alimentos elaborados y peligros asociados.
- ❖ Profundización en los sistemas de autocontrol: APPCC y GPCH específicos de la actividad.
- ❖ Importancia de la trazabilidad en la elaboración de los alimentos: materias primas y productos acabados.
- ❖ Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el respectivo sector.
- ❖ Gestión de alérgenos en la industria alimentaria.