

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### OBJETIVOS

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos. - Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias. - Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. - Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. - Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal. - Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes. - Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

### CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Delivery & take away. (Establecimientos de comida para llevar y repartidores) Calidad alimentaria - Definición de alimentos. - Clasificación de los alimentos. - Criterios de calidad de los alimentos. Alteraciones de los alimentos - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal. Manipulación higiénica de los alimentos - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos. - El papel del manipulador de alimentos. - Manipulación de los alimentos específicos del curso. Locales, instalaciones y dispositivos de reparto - Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación. - Eliminación de basuras y residuos. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles - Aseo y hábitos higiénicos. - Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición - Etiquetado: Identificación y composición. - Caducidad. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias Conservación de los alimentos Características específicas de los alimentos y productos alimenticios Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos Guía de Prácticas correctas de higiene - Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores. - Fase de conservación y almacenamiento. - Fase de preparación, elaboración y cocinado. - Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados. Legislación aplicable al manipulador de alimentos Glosario

