

Manipulador de alimentos – Sector: Huevos y derivados

Duración: 29 horas.

Modalidad: online

Contenidos

• 1. Formación Genérica para Manipuladores de Alimentos

- Formación Genérica para Manipuladores de Alimentos
- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Contaminantes biológicos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Bacterias
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Hongos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Parásitos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Virus
- Contaminantes no biológicos
- Clasificación de los contaminantes no biológicos
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos
- Temperatura

- Acidez y pH
- Actividad de agua (Aw)
- Potencial de oxidación-reducción
- Nutrientes y sustancias inhibidoras
- Tiempo
- Principales causas de la aparición de brotes de ETAs
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- Importancia de la higiene personal: Prácticas correctas e incorrectas
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización
- Desinsectación y desratización: Medidas preventivas
- Higiene de locales
- Higiene de los equipos y utensilios
- Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- La Cadena de frío
- Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad del Manipulador
- Recuerda que...
- Higiene de la nariz, la boca y los oídos
- Higiene de las manos
- Cortes y heridas
- Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
- El tabaco
- La responsabilidad de la empresa
- Responsabilidad de la empresa
- El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
- Evolución del sistema APPCC

- Justificación de la implantación del sistema APPCC
- Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
- Características fundamentales del sistema APPCC
- Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
- Plan APPCC
- Planes Generales de Higiene: PGH
- Anexo: Normativa de Aplicación
- **2. Formación específica para la manipulación de Huevos**
 - Formación específica para la manipulación de Huevos
 - Clasificación de los huevos
 - Derivados de los huevos
 - Clasificación de los derivados
 - Prohibiciones
 - Peligros de contaminación: Envasado
 - Almacenamiento
 - Transporte
 - Marcado
 - Contaminantes más comunes
 - Contaminación en la producción del huevo
 - Contaminación bacteriana del huevo fresco
 - Contaminación en alimentos
 - La salmonelosis
 - Contaminación Cruzada
 - Manipulación del huevo en la cocina
 - Manipulación del huevo en la cocina II
 - Conservación del huevo en colectividades, restaurantes y alimentación
 - Conservación de otros productos derivados

- Manipulación de los ovoproductos en la cocina
- La frescura del huevo
- Manipulación del huevo previo al consumo
- **3. Test Final**
 - Evaluación Final
- **4. Despedida**
 - Despedida