

➤ **Modalidad:** Online

➤ **Duración:** 26 horas

➤ **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos básicos sobre buenas prácticas de higiene alimentaria a fin de conseguir una correcta manipulación de los alimentos, para evitar así su posible contaminación y prevenir la aparición de enfermedades alimentarias.
- Concienciar a los profesionales sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan las toxiinfecciones 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 del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Así como cumplir la legislación sanitaria vigente para los manipuladores de alimentos.
- Adquirir conocimientos técnicos y prácticos para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC.
- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en un establecimiento de hostelería o de suministro a colectividades.
- Adquirir conocimientos necesarios para dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de información sobre el contenido en alérgenos de los alimentos no envasados destinados a la venta.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes.
- Concienciar sobre las dificultades y riesgos a los que están expuestas las personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias.
- Conocer las obligaciones derivadas de la nueva normativa (Reglamento UE 1169/2011 y RD 126/2015) en relación a la obligación de proporcionar información sobre alérgenos en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de poner en marcha las medidas necesarias para realizar un correcto control y gestión de alérgenos en un local de hostelería.

➤ **Contenidos:**

MÓDULO 1: MANIPULADOR ALIMENTOS BÁSICO

UNIDAD 1: CONCEPTOS GENERALES

- Manipulador de alimentos
- Seguridad alimentaria
- La cadena alimentaria

- Alteración y contaminación de los alimentos: definición y causas
- Cómo llegan los gérmenes a los alimentos
- Cómo se desarrollan los microorganismos
- Métodos de conservación de los alimentos y eliminación de microorganismos

UNIDAD 2: LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- En qué consisten
- Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria
- Medidas preventivas para evitar su aparición
- Causas de su aparición
- Alimentos de alto riesgo
- Medidas para evitar la contaminación de los alimentos

UNIDAD 3: LA HIGIENE PERSONAL

- El ser humano como fuente de contaminación:
- Las manos y la piel
- La nariz, la boca y los oídos.
- Cortes y heridas
- El cabello
- Las joyas y objetos personales
- La ropa de trabajo
- Hábitos higiénicos de los manipuladores

UNIDAD 4: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

- Características de los locales y los utensilios
- El abastecimiento de agua
- Los servicios higiénicos
- La higienización: limpieza + desinfección
- Métodos y procedimientos de limpieza y desinfección
- Planes de limpieza y desinfección
- Uso de productos adecuados
- Cómo lavar correctamente
- Material de limpieza y su mantenimiento
- La gestión de basuras y residuos
- El control de plagas

UNIDAD 5: AUTOCONTROL Y APPCC

- Cómo se controla la seguridad alimentaria
- Qué es el APPCC
- Ventajas del sistema APPCC
- Cómo se desarrolla un sistema APPCC

MÓDULO 2: MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR HOSTELERÍA (MANIPULADORES DE ALTO RIESGO)

INTRODUCCIÓN: las peculiaridades de la hostelería.

UNIDAD 1: Principales peligros y medidas preventivas a adoptar para prevenirlos o controlarlos en cada una de las fases o etapas:

- Recepción de alimentos y materias primas
- Almacenamiento de materias primas a temperatura ambiente y de aquellos que requieren frío.
- Preparación y cocinado
- Conservación y mantenimiento de platos preparados
- Preparación de alimentos en crudo
- Preparación de alimentos cocinados
- Transporte y distribución de comidas preparadas
- Emplatado y servicio

MÓDULO 3: SISTEMA APPCC.

UNIDAD. 1: EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC): INTRODUCCIÓN:

- Qué es el sistema APPCC
- Ventajas del sistema
- Barreras para su implantación
- Principios teóricos del sistema

UNIDAD 2: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC I

- Los puntos de control crítico generales en los distintos planes:
- En el plan de limpieza y desinfección
- En el plan de desperdicios
- En el plan de higiene del personal

UNIDAD 3: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC II

- Los puntos de control crítico generales en los distintos planes:
- En el plan de mantenimiento higiénico de instalaciones
- En el plan de desinsectación – desratización
- En el plan de agua potable
- En el plan de transportes

UNIDAD 4: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC III:

- Los puntos de control crítico específicos.

UNIDAD 5: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE DIAGRAMA DE FLUJO Y TABLAS: RESTAURANTE

UNIDAD 6: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE DIAGRAMA DE FLUJO Y TABLAS: COCINA CENTRAL

UNIDAD 7: DESARROLLO DOCUMENTAL DE UN SISTEMA APPCC.

- Aspectos a incluir en un sistema APPCC:
- La presentación de la empresa
- Los puntos de control críticos generales

- Los puntos de control críticos específicos
- Documentos de vigilancia y control
- Homologación de proveedores
- Verificación de:
 - Materias primas
 - Envases y embalajes
 - Productos de limpieza

UNIDAD 8: TRAZABILIDAD

- La trazabilidad en hostelería

MÓDULO 4: GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN

- Qué es una alergia alimentaria
- Qué es una intolerancia alimentaria

UNIDAD 2: TIPOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Alergia a la proteína de la leche de vaca
- Alergia al huevo
- Alergia al pescado
- Alergia a los mariscos
- Alergia a las legumbres
- Alergia a las frutas y hortalizas
- Alergia a los frutos secos
- Alergia a los cereales

UNIDAD 3: LA ALERGIA AL LÁTEX

UNIDAD 4: PRINCIPALES INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Intolerancia a la lactosa
- Intolerancia al gluten o celiacía

UNIDAD 5: LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ALÉRGENOS

- Reglamento (UE) 1169/2011
- RD 126/2015

UNIDAD 6: GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

- Buenas prácticas en la gestión de alérgenos:
- Las materias primas
- Las formulaciones o platos
- Las instalaciones, equipos y procesos
- La limpieza
- La formación de los trabajadores
- El servicio al cliente