CURSO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (MANIPULADOR ALIMENTOS) EN ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS. (CÓD. 502)

6h - Online

DESCRIPCIÓN

La educación y la formación en higiene alimentaria dirigida a las personas manipuladoras de alimentos, se ha manifestado como una de las medidas e instrumentos más eficaces para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene. Esta formación debe responder a las necesidades concretas de cada una de las empresas alimentarias y es la medida más eficaz para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, actuando en todos los eslabones de la cadena alimentaria y englobando a todos aquellos que intervienen en la industria alimentaria.

El Real Decreto 109/2010 derogó el conocido “carné de manipulador de alimentos” como tal, siendo sustituido en el Reglamento CE 852/2004 por el “Certificado de manipulador de alimentos”, acreditativo de la formación en seguridad alimentaria que todas las personas trabajadoras del sector alimentario deben recibir, adaptándola a su actividad laboral.

En Previs, ponemos a su disposición este curso con el objetivo de dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de formación en seguridad alimentaria en establecimientos de producción, elaboración, servicio de comidas y relacionados, así como la mejora en los hábitos de las personas manipuladoras de alimentos mediante la aplicación efectiva de las Prácticas Correctas de Higiene incluidas en las últimas actualizaciones normativas y guías nacionales y autonómicas.

Este curso se imparte en modalidad online, tutorizado por técnicos especialistas en seguridad alimentaria.
Duración: 6 horas.

Los contenidos de este curso han sido diseñados y se actualizan siguiendo las directrices de las guías nacionales y autonómicas emitidas.
En estas guías se establece que la formación del manipulador de alimentos debe ser continua y su frecuencia dependerá del nivel de riesgo. Específicamente el «Manual de comidas preparadas» de la Consejería de Salud de las C.A. de las Islas Baleares, de fecha 13 de julio de 2023 establece una periodicidad, al menos, bienal.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN
– Manipulador de alimentos. Definición. Deberes y obligaciones.
– Nociones bromatológicas básicas. Enfermedades de origen alimentario. Concepto. Fuente y Factores de contaminación. Medidas de prevención.
– Buenas prácticas de manipulación e Higiene alimentaria. Referencia: Guías emitidas en las CCAA de las Islas Baleares y Canarias.
INFRAESTRUCTURAS
– Locales, equipos y características. Flujo del proceso.
– Protección contra plagas.
– Limpieza. Material de limpieza. Residuos.
– Agua de consumo humano.
– Transporte de alimentos.
ELABORACIÓN
– Higiene de los manipuladores. Contaminación cruzada.
– Recepción. Almacenamiento de perecederos y NO perecederos (FIFO). Mantenimiento de la cadena de frio.

– Gestión de NO conformes y sobrantes.
– Descongelación de alimentos.
– Higienización de vegetales. Preparación de platos a base de huevos y pescado crudo. Platos calientes y fríos. Enfriamiento de comidas. Transporte de alimentos. Exposición y autoservicio.
– Aceite de fritura. Acrilamida.
CONFIANZA
– Sistema Análisis de peligros y puntos críticos de control. APPCC.
– Planes de mantenimiento y de control: Por áreas; de Agua potable; limpieza y desinfección, de plagas; de proveedores y materias primas; de temperaturas y tiempos. Verificación de los planes de control.
– Plan de trazabilidad de las comidas y materias primas. Muestra testigo.
– Formación y plan de formación en higiene y seguridad alimentaria.
– Alérgenos: Plan de alérgenos. Recetas, fichas, menús, etc. Control de alérgenos. Información sobre alérgenos.
– Información al consumidor: donación de menús y entrega de sobrantes.
– Información al consumidor PLUS. Información nutricional de los platos elaborados.
COVID
– Medidas de prevención frente al contagio COVID 19.
– Exposición de alimentos y autoservicio/ buffet minimizando el riesgo de contagio. Protección de los alimentos.

DESTINATARIOS

Personal manipulador de alimentos en establecimientos de servicios de comida (acción formativa del plan de formación en higiene y seguridad alimentaria de la empresa).

CERTIFICADOS

Al finalizar el curso el alumno recibirá , en el caso de haber sido calificado como APTO, un diploma acreditativo de la formación realizada emitido por Previs.