

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 6 HORAS

MODALIDAD: PRESENCIAL

Dirigido a:

- Trabajadores que no tengan título de manipulación de alimentos
- Trabajadores que tengan título de manipulación emitido antes de 2008
- Trabajadores que tengan título de manipulación, emitido a partir de 2008 que no hayan realizado formación complementaria en los últimos 2 años.

Objetivos:

- Adquirir conocimientos en la materia objeto de su trabajo: la manipulación de los alimentos.
- Conocer el concepto de higiene alimentaria
- Diferencia entre infección e intoxicación. Concepto de toxiinfección. Importancia en niños
- Relación entre riesgo sanitario e higiene personal
- Conocer las características básicas del etiquetado de los alimentos
- Conocer las características estructurales que deben cumplir los establecimientos del sector alimentario
- Diferencia entre limpieza y desinfección
- Conocer el significado del autocontrol y sus implicaciones

Contenidos:

- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: Concepto, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de alimentos: Físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Principales métodos de conservación de los alimentos. Almacenamiento y transporte de alimentos.
- Materiales en contacto con los alimentos. El envase.
- Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.
- Manejo de residuos.
- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.
- Limpieza y desinfección. Concepto y diferencias.
- Control de plagas. Desinfección y desratización.
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Autocontrol: Aspectos generales de los sistemas de Análisis de Peligros y Control de puntos Críticos (APPCC).
- Buenas Prácticas de Higiene en la elaboración de alimentos.

ANEXO: NOVEDADES DEL REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

ADAPTACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN PARA ELABORAR MENÚS PARA NIÑOS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS

DURACIÓN: 6 HORAS

MODALIDAD: PRESENCIAL

Dirigido a:

- Trabajadores que tengan título de manipulación, emitido a partir de 2008 que hayan realizado formación complementaria en los últimos 2 años.

Objetivos:

- Conocer los principios de la alimentación saludable
- Aprender estrategias para elaborar unos menús más equilibrados en los niños
- Profundizar en el conocimiento de alergias e intolerancias alimentarias
- Conseguir adaptar los menús a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias que puedan presentar los alumnos

Contenidos:

1. Alimentación saludable. Revisión de conceptos básicos.
 - a. Proteínas
 - b. Hidratos de carbono o glúcidos
 - c. Lípidos
 - d. Vitaminas
 - e. Minerales
 - f. Fibra
2. Estrategias prácticas para la elaboración de menús.
3. Alergias e intolerancias alimentarias
 - a. Alergias alimentarias
 - b. Intolerancias alimentarias
 - c. Sintomatología de Alergias e Intolerancias Alimentarias
 - d. Alimentos incluidos en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011
4. Adaptación de la alimentación para elaborar menús para niños con alergias e intolerancias
 - a. Recomendaciones para una dieta sin gluten
 - b. Recomendaciones para dietas para alérgicos
 - c. Importancia de evitar la contaminación cruzada
 - d. Contaminación en el proceso de cocinado
 - e. Correcta limpieza y desinfección de los utensilios
 - f. Instalaciones exclusivas