
Gastroacademy

Curso de Seguridad e Higiene de los Alimentos (Manipulador de Alimentos)

Formación Integral de Hostelería & Colectivos



Vinculados de la filosofía de los contenidos teórico-prácticos concebidos en las diferentes cualificaciones profesionales de nivel 1 y 2 en materia de atención al cliente, higiene y seguridad de los alimentos dentro del **Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (INCUAL)**.

Contenidos del curso:

- 1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.**
 - 1.1. Contaminación y alteración de los alimentos. Conceptos, causas y factores influyentes.
 - 1.2. El Crecimiento bacteriano, factores que lo favorecen.
 - 1.3. Conservación de los alimentos. Métodos principales de conservación.
 - 1.4. Los microorganismos y las enfermedades más importantes de origen alimentario.

- 2. ALERGIAS E INTOLERENCIAS. Control e Información obligatoria a los consumidores.**

- 3. EL SISTEMA DE APPCC, gestor de la Seguridad Alimentaria. Peligros, puntos de control, límites y responsabilidades.**

- 4. LOS PRERREQUISITOS DEL SISTEMA APPCC.**
 - 4.1. Plan de Formación.
 - 4.2. Plan de limpieza y desinfección. Gestión de Residuos.
 - 4.3. Plan de control de Plagas. Métodos de lucha y preventiva y Activa.
 - 4.4. Plan de mantenimiento de las Instalaciones y equipos. Diseño. Mantenimiento preventivo y correctivo.
 - 4.5. Control del agua de abastecimiento, tipos de suministro y controles a realizar.
 - 4.6. Validación y control de proveedores.
 - 4.7. La trazabilidad y el etiquetado de los alimentos. Informaciones obligatorias que deben llevar los alimentos.