

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS- BEBIDAS ALCOHÓLICAS

10  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

Este curso de Manipulador de alimentos se ajusta las exigencias en materia de salud e higiene alimentaria recogidas en el RD 109/2010 que deroga el RD 202/2000.

Esta nueva normativa suprime la obligatoriedad de acreditar oficialmente la formación de los manipuladores de alimentos, aunque no exime de la misma. Las empresas alimentarias realizarán la formación de la manera que consideren más oportuna.

En este curso trataremos las diferentes consideraciones higiénicas a tener en cuenta por los operadores cuya actividad laboral este íntimamente relacionada en los procesos de elaboración, manipulación, almacenaje y distribución de las bebidas alcohólicas.

## OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de bebidas alcohólicas. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1: 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 - 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 - Principales causas de la aparición de brotes de ETA's - 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 - La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol - 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

UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS: Introducción a las bebidas Alcohólicas - Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas - El vino - Elaboración de los distintos tipos de vino - La cerveza - Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores - Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración