

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN BODEGAS

**Dirigido a:****Objetivos:**

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene y Seguridad Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de la uva y del vino, así como las buenas prácticas existentes en una bodega teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es uno de los elementos que incide en el proceso de la cadena alimentaria.

- Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva.
- Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.
- Conocer los factores socio-culturales de los colectivos implicados en las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conseguir una modificación de aquellos hábitos socio-culturales del personal manipulador de alimentos que más influyen en las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conocer la responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo y la responsabilidad de la empresa en que trabajan. Introducir en los conceptos básicos del sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control).
- Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas en materia de manipulación de alimentos.

**Contenidos formativos:**

## 1 El Manipulador de Alimentos en la cadena alimentaria

## 1.1 Introducción

## 1.2 El manipulador de alimentos y sus responsabilidades

## 1.3 Terminología

## 1.4 Normativa legal relativa a Manipuladores de alimentos

## 1.5 Cadena alimentaria del vino

## 1.6 Trazabilidad del vino

## 1.7 Descripción de las tareas en las bodegas

## 1.8 Cuestionario: El manipulador de alimentos en la cadena alimentaria

## 2 Contaminaciones y alteraciones de los alimentos y de los vinos

## 2.1 Introducción

## 2.2 Contaminación de alimentos

2.3 Microorganismos

2.4 Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen

2.5 Microorganismos beneficiosos

2.6 Microorganismos que afectan a la calidad de los vinos

2.7 Cuestionario: Contaminaciones y alteraciones de los alimentos y de los vinos

3 Toxiinfecciones Alimentarias

3.1 Introducción

3.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos

3.3 Higiene en la bodega

3.4 Alérgenos

3.5 Concepto y tipos de enfermedades más comunes

3.6 Cuestionario: Toxiinfecciones alimentarias

4 Higiene del manipulador

4.1 Introducción

4.2 Higiene alimentaria

4.3 Fuentes de contaminación alimentaria

4.4 Buenas Prácticas de Manipulación

4.5 Buenas prácticas generales de higiene

4.6 Cuestionario: Higiene del manipulador: Actitudes y Hábitos correctos

5 Condiciones generales de los locales, instalaciones y equipos

5.1 Introducción

5.2 Diseño higiénico de locales, instalaciones y equipos

5.3 Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

5.4 Guías de Prácticas Correctas de Higiene

5.5 Limpieza y desinfección

5.6 Operaciones de Limpieza más Desinfección

5.7 Cuestionario: Condiciones generales de los locales, instalaciones y equipos. Limpieza y desinfección en bodega

6 Lucha contra las plagas de la vid

6.1 Introducción

6.2 Plagas de la vid

6.3 Control de plagas

6.4 Desinsectación y Desratización

6.5 Manejo de residuos

6.6 Cuestionario: Lucha contra las plagas de la vid. Conceptos plaga de la vid. Manejo de residuos

7 Prácticas Higiénicas y requisitos en la elaboración

7.1 Introducción

7.2 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria

7.3 Prácticas específicas de higiene

7.4 Cuestionario: Prácticas Higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

8 Plan de seguridad en bodega

8.1 Introducción

8.2 La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades

8.3 Equipo de trabajo del APPCC

8.4 Descripción de las actividades y de los productos

8.5 Elaboración y comprobación de diagrama de flujo

8.6 Principios básicos del APPCC

8.7 Cuestionario: Plan de seguridad en bodega. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

8.8 Cuestionario: Cuestionario final

**Duración:** 10 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 70,00€

**Descuentos:** PRECIO ÚNICO. PROMOCION.PACK 12 (60 €) ¡UN CURSO GRATIS!

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

\* *Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

\* *Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

\* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya*

completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.