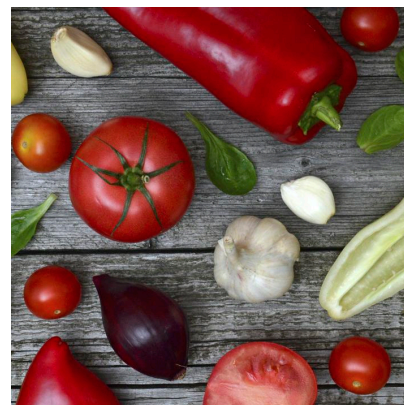








## MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN BODEGAS



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 10 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 10 H
	<b>Familia:</b> HOSTELERÍA Y TURISMO <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> 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.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en		

paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.



### Contenidos:

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