

22720 PROTOCOLOS COVID 19. MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- El manipulador de alimentos
- Los alimentos y su clasificación
- Legislación vigente
- Organismos oficiales

TEMA 2 LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN

- Cadena alimentaria
- Contaminación y alteración de los alimentos
- Bacterias, hongos, virus, parásitos y contaminación abiótica
- Intoxicaciones e infecciones alimentarias
- Alergias e intolerancias alimentarias

TEMA 3 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- Tipos de alimentos peligrosos
- Métodos de conservación y envasado de alimentos
- Refrigeración y congelación
- Almacenamiento y transporte

TEMA 4 ALÉRGENOS Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Sistema APPCC
- Gestión de los riesgos de alérgenos
- Plan de prevención
- Información obligatoria
- Trazabilidad y etiquetado nutricional

TEMA 5 HIGIENE Y LIMPIEZA

- Responsabilidad, higiene, salud y prevención
- Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- Programa de limpieza y desinfección
- Planes L+D
- Control de plagas y residuos
- Planes DDD

TEMA 6 MANIPULADORES DE ALTO RIESGO

- Elaboración de la comida
- Riesgos de las comidas preparadas
- Servicio de la comida

TEMA 7 PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS

- Información y precauciones generales
- Prevención de riesgos biológicos
- Higiene, limpieza y desinfección
- Equipo de Protección Individual (EPI)
- Gestión de la prevención
- Trabajador con posible infección
- Infracciones y sanciones

TEMA 8 PROTOCOLOS COVID-19

- Alimentos y coronavirus
- Manipulación y elaboración en cocina
- Manipulación en el comedor y terraza
- Recepción de mercancía
- Vigilancia de protocolos