
Curso: Manipulador de Alimentos

Horas:

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Dirigido a:

A toda persona que trabaja en el sector comercio, alimentación y hostelería, así como para las personas que quieran adquirir conocimientos en este campo, incluyendo a los manipuladores de alto riesgo.

Capacita para:

Acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

Otros datos:

Se conocerá en profundidad cómo evitar enfermedades de transmisión alimentaria.

Se expondrá la buena manipulación de los alimentos y las medidas que se han de poner en estos casos.

Se dará a conocer como llevar a cabo la limpieza y desinfección de las cocinas y todos sus paramentos.

Se presentarán los puntos de control críticos y su análisis (APPCC).

Se establecerán las pautas a llevar a cabo para todo manipulador, incluyendo al de mayor riesgo, con tratamientos específicos de manipulación.

Contenido Formativo:

1. La manipulación de alimentos

1.1. Introducción

1.2. Conceptos básicos

1.3. La formación del manipulador de alimentos

FICHA TÉCNICA

1.4. Obligaciones del manipulador de alimentos

1.5. Resumen

2. Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)

2.1. Introducción

2.2. Definición de sistema appcc

2.3. Aplicación del sistema appcc

2.4. El equipo de appcc

2.5. Resumen

3. Peligros en los alimentos

3.1. Introducción

3.2. La cadena alimentaria

3.3. Tipos de peligros

3.4. Medidas preventivas

3.5. Resumen

4. Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

4.1. Introducción

4.2. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

4.3. Elementos de la toxiinfección alimentaria

4.4. Principales enfermedades de transmisión alimentaria

4.5. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

4.6. Resumen

5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

5.1. Introducción

5.2. Buenas prácticas de manipulación

5.3. Limpieza y desinfección

5.4. Desinsectación y desratización. Control de plagas

5.5. Higiene de locales y equipos

5.6. Resumen