
Curso: Manipulador de alimentos (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

Horas: 75

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
- 1.4. Obligaciones del manipulador de alimentos
- 1.5. Resumen

FICHA TÉCNICA

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