

Curso: Manipulador de alimentos - CD Interactivo

Horas:

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc. 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:

Saber actuar ante visitas de controles oficiales.
Conocer con la normativa higiénico sanitaria referente al manipulador de alimentos.
Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias y saber como prevenirlas.
Saber que es la contaminación cruzada y saber evitarla.
Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
Conocer los requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos.

Otros datos:

Cada vez son más los puestos de trabajo que exigen el curso de manipulador de alimentos, por lo tanto esto supone una gran oportunidad profesional.
El contenido del curso se expone de manera clara e intuitiva e incorpora multitud de ejemplos, tablas e imágenes que ayudan a entender y asimilar con facilidad los conceptos más técnicos.
Adquiere la formación necesaria para manipular alimentos.
El curso incluyen preguntas de autoevaluación que permiten afianzar los conocimientos adquiridos durante la realización del curso.
Incluye CD-ROM interactivo que ayudará, mediante animaciones, actividades interactivas y ejercicios de autoevaluación, a reforzar lo aprendido en el curso.
Se establecerán las pautas a llevar a cabo para todo manipulador, incluyendo al de mayor riesgo, con tratamientos específicos de manipulación.

FICHA TÉCNICA

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

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

6. Contenido CD:

FICHA TÉCNICA

6.1. CD-ROM interactivo que le ayudará mediante animaciones, actividades interactivas y ejercicios de autoevaluación a reforzar lo aprendido en el manual.