

## FICHA TÉCNICA

---

### **Curso: Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending - Android**

**Horas:**

#### **Objetivos:**

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

#### **Dirigido a:**

A toda persona que trabaje en el sector comercio, alimentación y hostelería y que dirija su actividad a la venta de chucherías, helados y/o productos de masa frita, adquiriendo conocimientos en este campo.

#### **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, ya dirijan su actividad en tiendas minoristas y quioscos o mediante venta automatizada (vending).

#### **Otros datos:**

Se va a conocer en profundidad cómo evitar enfermedades de transmisión alimentaria.

- Se expone la buena manipulación de los alimentos y las medidas que se han de poner en estos casos.
- Se da a conocer cómo llevar a cabo la limpieza y desinfección de los establecimientos y todos sus paramentos.
- Se presentan los Puntos de Control Críticos y su Análisis (APPCC).
- Se establecen las pautas a llevar a cabo para cualquier producto de alimentación, incluidas en la reglamentación vigente.
- Se indican los métodos y criterios específicos para los manipuladores relacionados con la venta

## FICHA TÉCNICA

de chucherías, helados y productos de masa frita, tanto en su recepción y transformación, como para su posterior comercialización o venta.

### **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**

- 5.1. Limpieza y desinfección
- 5.2. Introducción
- 5.3. Buenas prácticas de manipulación
- 5.4. Limpieza y desinfección
- 5.5. Desinsectación y desratización. Control de plagas
- 5.6. Higiene de locales y equipos
- 5.7. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **6. Especificaciones sobre manipulación, venta y distribución de chucherías, helados y fritos**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Marco legislativo
- 6.3. Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending
- 6.4. Conceptos básicos
- 6.5. Distribución, almacenamiento y venta
- 6.6. Registro documental de control y seguimiento
- 6.7. Resumen