

Manipulador de Alimentos

Horas

20

Acerca de este curso

Cod: 1144ID

1. Introducción

0. Introducción

2. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.

1. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.

2. Evaluación

3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.

1. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.

2. Evaluación

4. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria

1. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

2. Evaluación

5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

1. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

2. Evaluación

6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.

1. Protocolo de Limpieza y Desinfección

2. Desinsectación y desratización

3. Higiene de locales y equipos

4. Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos

5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

6. Evaluación

7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.

1. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

2. Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC)

3. Evaluación

8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos

1. Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.

2. Procedimiento de limpieza

3. Evaluación

9. **Normativa aplicable**

1. Normativa aplicable

2. Evaluación

10. **Evaluación Final**

1. Evaluación

¿Qué aprenderás?

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.