

## MANUAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2ª EDICION



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

-Objetivos Generales:

El alumno a la finalización del curso deberá ser capaz de:

Conocer en profundidad el entorno de la cocina en la que prestará sus servicios así como las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos actualizadas.

Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor.

Formar e informar de las buenas practicas en manipulación de alimentos.

-Objetivos Específicos:

Que el alumno tome conciencia de la importancia de la manipulación de los alimentos.

- Que el alumno actualice sus conocimientos sobre las normas higiénicas y las fuentes fundamentales de contaminación de los alimentos.

- Que el alumno profundice y actualice sus conocimientos sobre almacenamiento, distribución y conservación de los alimentos.

- Que el alumno conozca las últimas normas sobre los análisis de puntos críticos (Limpieza, desinfección, control de plagas, etc.)- Que el alumno actualice sus conocimientos sobre la legislación vigente.

**Contenidos formativos:**

MODULO I (Módulo general)

1. Importancia de la manipulación de alimentos

La cadena alimentaria

## 2. Reglas higiénicas:

Responsabilidad de la empresa.

Manipulador de alimentos, concepto de portador,  
higiene personal.

Conductas higiénicas positivas.

Manipuladores de alto riesgo.

## 3. Fuentes de contaminación de los alimentos:

Peligro de los alimentos para la salud

Riesgos físicos.

Riesgos químicos.

Riesgos biológicos: factores que favorecen el crecimiento bacteriano

## 4. Enfermedades de transmisión alimentaria:

Enfermedades causadas por los riesgos químicos.

Enfermedades causadas por los riesgos biológicos.

## 5. Procedimientos para la conservación de los alimentos.

Conservación mediante calor.

Conservación mediante frío.

Conservación mediante métodos tradicionales.

Conservación mediante aditivos.

## 6. Distribución y Conservación de los alimentos:

Recepción de alimentos.

Almacenamiento y conservación.

Envasado y etiquetado de los alimentos. Gestión Sanitaria

7. Conocimientos de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas y productos.

Control de plagas: desinsectación y desratización.

Aspectos y principios generales de los APPCC.

8. Trazabilidad:

Concepto de trazabilidad.

MODULO II (Módulo específico)

9. Buenas prácticas de higiene en la Restauración.

Compra y recepción de materias primas

Prevención de la contaminación cruzada

Control de temperaturas

Personal

Limpieza y desinfección: locales equipos y utensilios.

Tratamiento de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras.

10. Legislación.

Test.

Bibliografía.

**Duración:** 50 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 350,00€

**Descuentos:** PRECIO UNICO

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

