

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.*