Curso de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo-Hostelería

Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Este curso aporta a los profesionales del sector de la hostelería las herramientas necesarias para la correcta manipulación tanto de las materias primas que utilizarán como de los productos elaborados o semielaborados en venta, atendiendo al riesgo aparejado a una práctica inadecuada, tal y como se plasma en el módulo específico para este sector, en el que una acción inadecuada deriva en riesgos elevados.

CONTENIDOS

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos
Alteración y contaminación de los alimentos
Almacenamiento y transporte
Métodos principales de conservación de alimentos
Limpieza y desinfección: planes L+D. Control de plagas: Planes DDD
Manejo de residuos
Envasado de alimentos
Guías de prácticas correctas de higiene
Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos
Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos
La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención
Calidad higiénico-sanitaria. Concepto y enfoque actual
Manipuladores de alto riesgo