MANIPULADOR DE ALIMENTOS A-1

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: 78.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Para garantizar que todos los manipuladores de alimentos dispongan de una capacitación para la preparación de comidas, en materia de Higiene Alimentaria, los objetivos de la formación son:

- Saber cuáles son las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

Conocer las medidas generales de higiene

- Los procesos y prácticas correctas relacionados con la elaboración de comidas
- Los métodos de vigilancia, registros y acciones correctoras del sistema de autocontrol e importancia en la seguridad de los alimentos.
- Conocer los principales peligros y características específicas de los alimentos de los mismos asociados al sector o actividad al que está dirigido el curso.
- Adaptación de la documentación a la nueva normativa en materia de alérgenos

CONTENIDOS

1 La seguridad alimentaria. Introducción
1.1 DEFINICIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS
1.2 REPERCUSIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2 Alteración y contaminación de los alimentos
2.1 ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.2 CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.3 CONTAMINACIÓN QUÍMICA Y FÍSICA
2.4 CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA.
2.5 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.6 MEDIDAS BÁSICAS EN LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN

3 PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.-
3.1 HIGIENE DEL MANIPULADOR
3.2 HIGIENE DE LOCALES, INSTALACIONES, ENSERES Y EQUIPOS
3.3 CONTROL DE PLAGAS: DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN
3.4 CONTROL DEL AGUA POTABLE
3.5 CONTROL DE DESPERDICIOS
3.6 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES
3.7 TRAZABILIDAD Y PROVEEDORES

4.- OPERACIONES DE LIMPIEZAS EN COCINAS PARA EVITAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS.

5.- Los Sistemas de Autocontrol. El APPCC

6 - REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011
6.1 QUE ES UNA ALERGIA
6.2 GRUPOS DE ALERGENOS
6.1 ADAPTACIÓN DE CARTAS AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

METODOLOGIA

Principios metodológicos de la acción formativa

- Conocer y partir del perfil de entrada de los asistentes en cuanto a nivel de conocimiento y desarrollo profesional.
- Procurar que el objeto de aprendizaje sea coherente, claro y lógico y aparezca ante los asistentes adecuadamente presentado.
- Motivar a los asistentes para lograr un esfuerzo continuado acorde con el proceso de aprendizaje y su duración.

Características de la acción formativa

- Formación directa entre alumno y profesor.
- Formación específica ajustando el Temario a los objetivos a cumplir.
- Formación adaptada incorporando ejemplos prácticos y clarificadores.
- Formación participativa motivando a los asistentes a que sean agentes principales del desarrollo de la acción.
- Formación documentada apoyando siempre las explicaciones del docente del correspondiente material didáctico: presentaciones, guiones, documentaciones, libros, etc.