

MANIPULADOR DE ALIMENTOS A-1



Área: Hostelería
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.