

## 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.