MANIPULADOR ALIMENTOS

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 2 h
Precio: 26.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

275

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.

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