

MANIPULADOR ALIMENTOS



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

[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.

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