

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (3H)



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: 39.00€

[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

3.6 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

3.7 TRAZABILIDAD Y PROVEEDORES

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