MANIPULADO DE ALIMENTOS. SECTOR EMPAQUETADO DE PLÁTANOS

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

– Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos.
– Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
– Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
– Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
– Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
– Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos.
– Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos
En definitiva, el objetivo principal del curso de manipulador de alimentos es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos.

CONTENIDOS

UD 1. Alteración y contaminación de alimentos
1. Introducción
2. La importancia de los alimentos
3. Peligros derivados de la contaminación de alimentos
4. Tipos de contaminación de los alimentos
5. Los microorganismos
UD 2. Enfermedades transmitidas por los alimentos
Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
1. Enfermedades alimentarias de origen bacteriano
2. Enfermedades alimentarias producidas por hongos y virus
3. Enfermedades alimentarias producidas por protozoos y parásitos
UD 3. Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
TEMPERATURA
PH
AGUA
OXÍGENO
1. Higiene personal del manipulador
2. Limpieza y desinfección
3. Características adecuadas del lugar de trabajo
4. Disposición y almacenamiento de residuos
5. Control de plagas
6. Sistema de control APPCC
UD4. DEFINICIÓN DE TRABAJOS EN UN EMPAQUETADO

COMPETENCIA GENERAL
CONTENIDOS