

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Adquiere los conocimientos necesarios sobre la manipulación de los productos alimentarios y aplícalos con una manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Temario

Tema 1 - La manipulación de alimentos

Conceptos básicos
La formación del manipulador de alimentos
Obligaciones del manipulador de alimentos
Caso práctico

Tema 2 - Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Definición de sistema APPCC
Aplicación del sistema APPCC
El equipo de APPCC
Caso práctico

Tema 3 - Peligros en los alimentos

La cadena alimentaria
Tipos de peligros
Medidas preventivas
Alérgenos e intolerancias alimentarias
Caso práctico

Tema 4 - Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
Elementos de la toxiinfección alimentaria
Principales enfermedades de transmisión alimentaria
Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
Caso práctico

Tema 5 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

Buenas prácticas de manipulación
Limpieza y desinfección
Desinsectación y desratización. Control de plagas
Higiene de locales y equipos
Caso práctico