

SPFVI209 / CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 8 horas a realizar en un mes

MODALIDAD: ONLINE

ESPECIFICACIONES: Este curso incorpora locuciones y videos con lo que será necesario disponer de tarjeta de sonido y altavoces o auriculares.

DIRIGIDO A

Manipuladores de alimentos de la industria e instituciones de la comunidad, ya sean hospitales, colegios, restaurantes, supermercados y otros.

OBJETIVOS

- Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas.

CONTENIDOS

Higiene alimentaria

- Costes de las prácticas inadecuadas
- Beneficios de las buenas prácticas

La cadena alimentaria

- Definición
- Eslabones de la cadena alimentaria

Contaminación de los alimentos

- Contaminación biológica
- Contaminación química
- Contaminación física

Enfermedades de transmisión alimentaria

- Tipos

- Alimentos de alto y bajo riesgo de contaminación
- Microorganismos

Prevención de la contaminación de alimentos

- Higiene de los manipuladores
- Transporte
- Recepción
- Conservación y almacenamiento
- Envasado y etiquetado
- Limpieza y desinfección
- Trazabilidad

Sistema de Autocontrol y APPCC

- Definición
- Plan APPCC

Manipulación de los alimentos

- Carnes y derivados
- Pescados y derivados
- Frutas, verduras y derivados
- Leche y derivados
- Panaderías y pastelerías
- Bebidas