

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SECTOR RESTAURACIÓN

Modalidad: Distancia

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.
- Conocer los principales peligros y características específicas de los alimentos de los mismos asociados al sector o actividad al que está dirigido el curso.

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 Prácticas 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 Los Sistemas de Autocontrol. El APPCC