

Manipulación de alimentos



Área: SEGURIDAD Y PRL

Duración: 2h

Metodología: online

Objetivos

- Cumplir la legislación vigente sanitaria y en materia de formación de manipuladores/as de alimentos.
- Mantenerse actualizados/as en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.
- Mejorar los hábitos de manipulación, mediante prácticas correctas de higiene y aseo personal.
- Tener conciencia de los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Cumplir la normativa (UE) nº 1169/2011 en materia de alergias alimentaria.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Contenidos y estructura del curso

1. Marco legal de aplicación en relación con los/as manipuladores/as de alimentos.
2. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
3. La contaminación de los alimentos.
4. Enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Agentes causales de las toxiinfecciones alimentarias.
6. Cómo conservar los alimentos.
7. La limpieza y la desinfección.
8. Métodos de limpieza.
9. ¿Qué es el Sistema APPCC?
10. Principios de Aplicación del Sistema APPCC.
11. Las reacciones adversas de los alimentos.
12. Los catorce alérgenos sobre los que hay que informar.
13. Evitar la contaminación cruzada.
14. Protocolo de actuación para la asistencia de urgencia de una persona alérgica.

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

[Blog de Critería](#)

