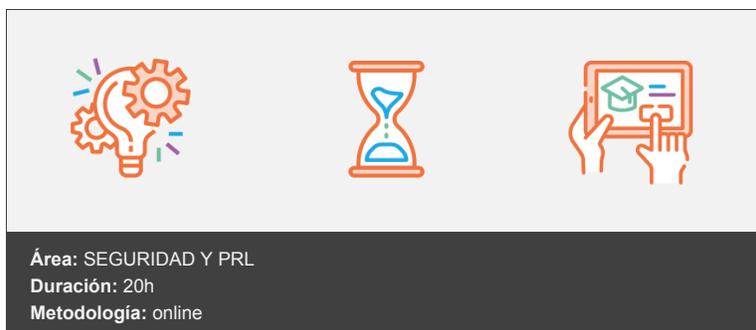


Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending



Objetivos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

Contenidos y estructura del curso

La manipulación de alimentos Introducción Conceptos básicos La formación del manipulador de alimentos Obligaciones del manipulador de alimentos Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) Introducción Definición de sistema APPCC Aplicación del sistema APPCC El equipo de APPCC Resumen

Peligros en los alimentos Introducción La cadena alimentaria Tipos de peligros Medidas preventivas Alérgenos e intolerancias alimentarias Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas Introducción Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria Elementos de la toxiinfección alimentaria Principales enfermedades de transmisión alimentaria Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos Limpieza y desinfección Introducción Buenas prácticas de manipulación Limpieza y desinfección Desinsectación y desratización. Control de plagas Higiene de locales y equipos Resumen

Especificaciones sobre manipulación, venta y distribución de chucherías, helados y fritos Introducción Marco legislativo Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending Conceptos básicos Distribución, almacenamiento y venta Registro documental de control y seguimiento Resumen

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, 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

