

Manipulador de alimentos comidas preparadas



Objetivos

Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos para que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos que estén bajo su control se cumplen los requisitos de higiene contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Según este Reglamento, los manipuladores de productos alimenticios deben:

- Acreditar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Aplicar la actual normativa higiénico sanitaria mediante una formación adaptada a cada puesto de trabajo con la finalidad de evitar contaminaciones en los alimentos y toxiinfecciones alimentarias.
- Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en el sector hostelería.

En caso de inspección, deberás presentar el diploma que se emite una vez finalizado el curso, en el que se incluyen los contenidos del programa.

Contenidos y estructura del curso

1. Importancia de la Manipulación y Definiciones.
2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos.
3. Manipulación higiénica de los alimentos.
4. Programas generales de higiene en la industria alimentaria.
5. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos.
6. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
7. Legislación, Ámbito de aplicación y Definiciones.
8. Condiciones Especiales del Sector Comidas Preparadas.

Metodología

En Criteria 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 Criteria, 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

