

Manipulador de alimentos



Área: SEGURIDAD Y PRL

Duración: 10h

Metodología: online

Objetivos

La Organización Mundial de la Salud declara anualmente miles de casos de enfermedades, de origen microbiano, causadas por la contaminación de alimentos y, pese al elevado número de éstas, tan sólo reflejan el 10% de los casos que se producen. Por ello, para garantizar la máxima seguridad e higiene en la producción de alimentos, hay que ser muy riguroso en la manipulación de estos, a lo largo de toda la cadena alimentaria. El término manipulador de alimentos incluye a toda aquella persona que interviene en alguna de las fases de elaboración de un alimento o que pueda entrar en contacto con un producto alimenticio en cualquier etapa de la cadena alimentaria. Aunque es cierto que la responsabilidad final, de poner un producto que puede poner en riesgo la salud del consumidor, recae sobre la empresa, esta necesita de la concienciación y profesionalidad de los trabajadores para que se lleven a cabo todas las medidas necesarias para poner en el mercado productos sanos y saludables. Esta responsabilidad a la hora de manipular alimentos, aumenta en aquellos manipuladores que mantienen contacto directo con alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor (cocineros, ayudantes de cocina, camareros que elaboren pinchos, obrador de pastelería, etc.).

Contenidos y estructura del curso

UA 1. Manipulación higiénica de alimentos. La cadena alimentaria.

UA 2. Locales.

UA 3. Limpieza, desinfección y gestión de residuos.

UA 4. Lotes y etiquetado.

UA 5. Higiene alimentaria.

UA 6. Conservación de los alimentos.

UA 7. Normalización y legislación alimentaria.

UA 8. Área específica: restauración colectiva.

Metodología

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

