

Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y SANIDAD alimentaria en el puesto de trabajo.

CONTENIDOS

UD1. Gestión de la seguridad alimentaria.

- 1.1 Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- 1.2 Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.3 Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
- 1.4 Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.

UD2. Organización de la función de seguridad alimentaria.

- 2.1 Organización y coordinación.
- 2.2 Comunicación externa e interna.
- 2.3 Realización de auditorías.

UD3. Aplicación de los principios de gestión por procesos.

- 3.1 Identificación de los procesos.
- 3.2 Planificación de los procesos.
- 3.3 Conocimiento de la medida de procesos.
- 3.4 Aplicación de mejoras de procesos.

UD4. Planificación y realización de productos inocuos.

- 4.1 Planificación del diseño y desarrollo.
- 4.2 Aplicación de planes o programas de requisitos.
- 4.3 Identificación de etapas previas a un plan APPCC

UD5. Manipulación de alimentos.

- 5.1 Realización de la higiene alimentaria.
- 5.2 Prevención de la contaminación de los alimentos.
- 5.3 Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- 5.4 Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.

UD6. Organización del entorno en la manipulación de alimentos.

- 6.1 Conservación de alimentos.
- 6.2 Almacenamiento de los alimentos.
- 6.3 Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.

UD7. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

- 7.1 Realización de la trazabilidad.
- 7.2 Aplicación de las acciones correctivas.
- 7.3 Manejo y retirada de productos no seguros.