

Manipulador de alimentos



Objetivos

- Adquirir conocimientos básicos sobre buenas prácticas de higiene alimentaria a fin de conseguir una correcta manipulación de los alimentos, para evitar así su posible contaminación y prevenir la aparición de enfermedades alimentarias.
- Concienciar a los profesionales sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente para los manipuladores de alimentos.
- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.

Contenidos y estructura del curso

MÓDULO 1: MANIPULADOR ALIMENTOS BÁSICO

UNIDAD 1: CONCEPTOS GENERALES

- Manipulador de alimentos.
- Seguridad alimentaria.
- La cadena alimentaria.
- Alteración y contaminación de los alimentos: definición y causas.
- Cómo llegan los gérmenes a los alimentos.
- Cómo se desarrollan los microorganismos.
- Métodos de conservación de los alimentos y eliminación de microorganismos.

UNIDAD 2: LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- En qué consisten.
- Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Medidas preventivas para evitar su aparición.
- Causas de su aparición.
- Alimentos de alto riesgo.
- Medidas para evitar la contaminación de los alimentos.

UNIDAD 3: LA HIGIENE PERSONAL

El ser humano como fuente de contaminación:

- Las manos y la piel.

- La nariz, la boca y los oídos.
- Cortes y heridas.
- El cabello.
- Las joyas y objetos personales.
- La ropa de trabajo.
- Hábitos higiénicos de los manipuladores.

UNIDAD 4: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

- Características de los locales y los utensilios.
- El abastecimiento de agua.
- Los servicios higiénicos.
- La higienización: limpieza + desinfección.
- Métodos y procedimientos de limpieza y desinfección.
- Planes de limpieza y desinfección.
- Uso de productos adecuados.
- Cómo lavar correctamente.
- Material de limpieza y su mantenimiento.
- La gestión de basuras y residuos.
- El control de plagas.

UNIDAD 5: AUTOCONTROL Y APPCC

- Cómo se controla la seguridad alimentaria.
- Qué es el APPCC
- Ventajas del sistema APPCC
- Cómo se desarrolla un sistema APPCC

MÓDULO 2: MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR HOSTELERÍA (MANIPULADORES DE ALTO RIESGO)

INTRODUCCIÓN: las peculiaridades de la hostelería.

UNIDAD 1: Principales peligros y medidas preventivas a adoptar para prevenirlos o controlarlos en cada una de las fases o etapas:

- Recepción de alimentos y materias primas.
- Almacenamiento de materias primas a temperatura ambiente y de aquellos que requieren frío.
- Preparación y cocinado.
- Conservación y mantenimiento de platos preparados.
- Preparación de alimentos en crudo.
- Preparación de alimentos cocinados.
- Emplatado y servicio de comidas preparadas.

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

