

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 2 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida al personal que, por su actividad laboral en la industria alimentaria, está en contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

OBJETIVOS

Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

Identificar las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

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.

Adquirir conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación (MBPF), Planes Generales de Higiene (PGH) y el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC).

Conocer la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

CONTENIDOS

Tema 1. Introducción a la manipulación de alimentos

Tema 2. Contaminación alimentaria

Tema 3. Infecciones e intoxicaciones alimentarias medidas básicas para la prevención de enfermedades alimentarias

Tema 4. Instalaciones, maquinarias y utensilios

Tema 5. Métodos de autocontrol. PGH y APPCC

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas de formación.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba final, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.

La prueba consistirá en un examen tipo test multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.