

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL REPARTO A DOMICILIO Y COMIDA RÁPIDA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Medidas preventivas en la manipulación de alimentos para un correcto manipulado (preparación, servicio, reparto y recogida) de los alimentos de pedidos en actividades de restauración.

Asimilación de las medidas de preventivas que deberá realizar en el desempeño del trabajo en un entorno seguro

CONTENIDOS

Módulo 1. Protocolos de seguridad e higiene alimentaria en la preparación del pedido.

Módulo 2. Medidas de seguridad e higiene alimentaria correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados en el transporte y reparto de comidas a domicilio dirigidas a repartidores, conductores de motocicletas y ciclomotores, etc.

Módulo 3. Seguimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos necesarias para un correcto manipulado (preparación, servicio y recogida) de los alimentos.

Módulo 4. Sensibilización frente a las medidas de protección, prevención e higiene marcadas por las autoridades sanitarias para ofrecer garantías de seguridad al cliente.

Módulo 5. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

- Condiciones de los establecimientos
- Condiciones de las máquinas expendedoras de comidas preparadas.
- Requisitos de las comidas preparadas
- Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta
- Envasado, etiquetado (especial referencia a los tipos de etiquetas de seguridad para evitar la indebida manipulación del pedido), controles.
- Guías prácticas correctas de higiene GPCH
- Productos procedentes de países terceros
- Normas microbiológicas de comidas preparadas

Módulo 6. Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico y Guía para un reparto a domicilio seguro para todos:

- Recomendaciones para garantizar la seguridad alimentaria en el servicio Delivery de un restaurante
- Seguridad del personal, clientes y repartidores
- Reorganización e higiene de los espacios
- Pagos en línea
- Proveedores y seguridad alimentaria

Módulo 7. Otras medidas organizativas de aplicación

- Planificación de rutas.
- Planificación de recogidas y entregas.
- Utilización adecuada de EPIS
- Gestión de Residuos.
- Utilización adecuada de los medios tecnológicos (Tablet, móviles, datafonos, ...)

Módulo 8. Plan de limpieza de vehículos.