

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Presencial

Duración: 2 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

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

1.Introducción

2.Objetivos

3.Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

3.1 Conceptos básicos

3.2 Conceptos de seguridad e higiene alimentaria

Tema 2. Contaminación alimentaria

1.Contaminación alimentaria.

1.1 Fuentes de contaminación de alimentos

1.2 Contaminación cruzada

2.Microorganismos

2.1 Fuentes de contaminación microbiana

2.2 Principales microorganismos patógenos

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

1.Infecciones e intoxicaciones alimentarias

2.Medidas básicas para la prevención de la contaminación y de la proliferación de esta en los alimentos

2.1 Papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

2.2 Limpieza y desinfección

2.3 Desinsectación y desratización

- 2.4 Higiene de locales y equipos
- 2.5 Almacenamiento de alimentos
- 2.6 Tipos de conservación alimentos
- Tema 4. Instalaciones, maquinarias y utensilios
 - 1.Instalaciones
 - 2.Maquinarias
 - 3.Utensilios
- Tema 5. Métodos de autocontrol. PGH y APPCC
 - 1.Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo
 - 2.Responsabilidad de las empresas
 - 3.Ley de Información Alimentaria (Alérgenos)

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas presenciales para poder acceder a la prueba final y aprobar el examen final con una nota mínima de un 5.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica presencial, 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 presencial consistirá en un examen tipo test multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación de la prueba será numérica, valorando cada pregunta con un punto sobre el total si es correcta y cero puntos si no se contesta o es errónea. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.