

MANIPULADOR DE ALIMENTOS MAYOR RIESGO



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 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

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.