

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Área: Sin clasificar
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 alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
Conocer 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 los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) en la Hostelería.
Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en la Hostelería.

CONTENIDOS

CONTENIDOS TEÓRICOS

- 1.Limpieza e higiene en la manipulación de alimentos.
 - 1.1.Higiene personal de los manipuladores: aseo, hábitos higiénicos, ropa de trabajo, correcto lavado de manos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
 - 1.2.Normas de higiene en un local de restauración: distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación, eliminación de basuras y residuos.
 - 1.3.Normas de limpieza y desinfección de utensilios y equipos.
- 2.Prevenición de la contaminación de los alimentos.
 - 2.1.Peligros físicos, químicos y biológicos.
 - 2.2.Principales fuentes de contaminación.
 - 2.3.Principales vías de contaminación: de origen, cruzada o por manipulación.

- 2.4. Alimentos propensos a enfermedades de origen alimentario.
- 2.5. Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 2.6. Requisitos de las comidas preparadas.
- 3. Conservación y almacenamiento de los alimentos.
 - 3.1. Conservación y almacenamiento correcto de los productos.
 - 3.2. Información de productos alimenticios: identificación, etiquetado, caducidad, composición.
- 4. Conocer el plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la empresa (APPCC).
- 5. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos).
 - 5.1. Alérgenos de los que se debe informar.
 - 5.2. Cómo informar de la presencia de alérgenos.
- 6. Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos.
 - 6.1. Medidas relacionadas con los trabajadores y su entorno.
 - 6.2. Medidas relacionadas con los alimentos.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

- 1. Aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.
 - 1.1. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
 - 1.2. Prácticas correctas de higiene (limpieza y desinfección).

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 de evaluación, 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.