

Organizan:

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AVANZADO

Lugar: **Fernández de la Hoz ,32**

Duración: **30 Horas (3 horas presenciales y 27 horas a distancia)**

Hora: **De 16:00 a 19:00**

Contenidos

CAPITULO 1: Peligros.

CAPITULO 2: Plan de Buenas Prácticas de Higiene.

CAPITULO 3: Plan de Formación de Manipuladores.

CAPITULO 4: Plan de Mantenimiento Preventivo.

CAPITULO 5: Plan de Limpieza y Desinfección.

CAPITULO 6: Plan de Control de Vectores y Plagas.

CAPITULO 7: Plan de Control de Aguas.

CAPITULO 8: Plan de Control de Proveedores.

CAPITULO 9: Plan de Control de la Trazabilidad.

CAPITULO 10: Adecuación de la Guía al Sistema A.P.P.C.C.

PRUEBA DE AUTOEVALUACIÓN FINAL



OBJETIVOS:

- Proporcionar conocimientos y destrezas básicas en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Diferenciación de los diferentes riesgos para la salud que pueden originarse en la manipulación de alimentos, donde es de vital importancia una manipulación higiénica de los alimentos.
- Conocimientos básicos sobre las principales agentes causantes de infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Reconocer la relación entre los alimentos contaminados y la salud de los consumidores.
- Identificar las posibles fuentes de contaminación de los alimentos.
- Identificar los factores que favorecen el desarrollo de los gérmenes.
- Aplicar las prácticas correctas de higiene necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Controlar los factores ambientales que favorecen la contaminación de los alimentos.
- Aplicar prácticas de higiene personal que eviten enfermedades de origen alimentario.
- Identificar los métodos de conservación de los alimentos que eviten la contaminación de los mismos y la proliferación de los gérmenes.
- Aplicar prácticas correctas de manipulación para evitar la contaminación de los alimentos.
- Promover los comportamientos seguros y las actuaciones preventivas básicas.
- Aplicación de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene.

