

MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

10 horas

Presentación

El manipulador de alimentos es aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Una adecuada manipulación de los alimentos aumenta los estándares de calidad y con ello la satisfacción de los clientes. En nuestro país, esta actividad está regulada por el Reglamento (CE) 852/2004 y el Real Decreto 109/2010, donde se establece la obligatoriedad de recibir formación específica sobre manipulación de alimentos de forma previa al puesto de trabajo que implique esta actividad.

Las perspectivas de crecimiento en el sector turístico y hostelero prevén la necesidad de disponer de profesionales capacitados para incorporarse de forma inmediata a puestos con contacto directo con alimentos. Por ello, el curso Manipulador de alimentos está diseñado para proporcionar a los participantes los conocimientos generales sobre higiene y seguridad alimentaria, de tal forma que, a su finalización con éxito, los participantes podrán acceder al mercado laboral cumpliendo con los criterios de formación continua exigibles por la legislación vigente.

Contenidos

Módulo 1: Legislación aplicable al sector alimentario

- Aspectos globales relativos a la higiene de los alimentos
- Definiciones

Módulo 2: Características y problemática fundamental de productos. Intoxicaciones asociadas. Enfermedades metabólicas

- Microbiología
- Intoxicaciones producidas por bacterias presentes en los productos
- Enfermedades metabólicas

Módulo 3: APPCC. Significado y uso

- ¿Qué es el APPCC?
- ¿Qué debe saber cada cual es el sistema APPCC?
- Terminología propia del APPCC
- Influencia del proceso sobre la calidad del producto final
- Prerrequisitos

Módulo 4: Etiquetado. Conservación de alimentos. Higiene y buenas prácticas de manipulación

- Etiquetado de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Higiene personal
- Buenas prácticas de manipulación



Objetivos generales

- Conocer la legislación alimentaria de aplicación directa en el ámbito de la manipulación de alimentos.
- Descubrir posibles desviaciones en el trabajo y la instalación con respecto a la legislación, facilitando la identificación de áreas de mejora.
- Conocer las principales intoxicaciones alimentarias producidas por bacterias.
- Conocer las principales intolerancias y enfermedades metabólicas asociadas al consumo de alimentos.
- Conocer qué es el APPCC.
- Conocer los prerrequisitos básicos para complementar y trabajar en la filosofía del autocontrol.
- Conocer el etiquetado correcto de los alimentos.
- Conocer los principales métodos de conservación de alimentos.
- Aplicar normas básicas de higiene personal.
- Interiorizar los conceptos de limpieza y desinfección.

