

MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA HOSTELERÍA

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.

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: Normas aplicables en los establecimientos de hostelería

- Definiciones
- Requisitos higiénico sanitarios de los establecimientos de hostelería

Módulo 3: Características y problemática fundamental de productos. Intoxicaciones asociadas. Enfermedades metabólicas

- Microbiología
- Intoxicaciones producidas por bacterias presentes en los productos
- Enfermedades metabólicas
- Alérgenos. Conceptos y obligaciones

Módulo 4: 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 5: 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.
- Diferenciar los distintos tipos de industrias en hostelería.
- 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 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

