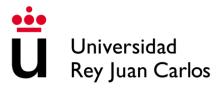
175 - Manual de manipulador de alimentos. 2ª Edición

Duración: 50 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



CONTENIDOS:

MODULO I (Módulo general)

- 1. Importancia de la manipulación de alimentos
 - La cadena alimentaria
- 2. Reglas higiénicas:
 - Responsabilidad de la empresa.
 - Manipulador de alimentos, concepto de portador,
 - higiene personal.
 - Conductas higiénicas positivas.
 - Manipuladores de alto riesgo.
- 3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Peligro de los alimentos para la salud
 - Riesgos físicos.
 - Riesgos químicos.
 - Riesgos biológicos: factores que favorecen el crecimiento bacteriano
- 4. Enfermedades de transmisión alimentaria:
 - Enfermedades causadas por los riesgos químicos.
 - Enfermedades causadas por los riesgos biológicos.
- 5. Procedimientos para la conservación de los alimentos.
 - Conservación mediante calor.
 - Conservación mediante frío.
 - Conservación mediante métodos tradicionales.
 - Conservación mediante aditivos.
- 6. Distribución y Conservación de los alimentos:

- Recepción de alimentos.
- Almacenamiento y conservación.
- Envasado y etiquetado de los alimentos. Gestión Sanitaria
- 7. Conocimientos de análisis de peligros y puntos críticos de control.
 - Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas y productos.
 - Control de plagas: desinsectación y desratización.
 - Aspectos y principios generales de los APPCC.
- 8. Trazabilidad:
 - Concepto de trazabilidad.

MODULO II (Módulo específico)

- 9. Buenas prácticas de higiene en la Restauración.
 - Compra y recepción de materias primas
 - Prevención de la contaminación cruzada
 - Control de temperaturas
 - Personal
 - Limpieza y desinfección: locales equipos y utensilios.
 - Tratamiento de residuos: almacenamiento, selección y evacuación de basuras.

4	\sim	•			,
1	()	1 6	2010	lacı.	Óη
1	v.	\perp	egis	ıacı	on.

Test.

Bibliografía.