

175 - Manual de manipulador de alimentos. 2ª Edición

Duración: 50 horas

Modalidad: Online / Distancia

Acreditación: Acreditado por URJC*



Universidad
Rey Juan Carlos

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.

10. Legislación.

Test.

Bibliografía.