

Manipulador de Alimentos



Las empresas alimentarias tienen la responsabilidad de que el personal que en ellas trabaja tenga la formación necesaria en materia de higiene alimentaria adecuada a su puesto de trabajo.

Manipulador de alimentos es todo aquel que en su actividad laboral tiene un contacto directo con alimentos, sea cual sea el punto de la cadena productiva en el que se encuentre.

Familia profesional

Industrias Alimentarias

Objetivo general

Adquirir los conocimientos de higiene alimentaria básicos para poder desarrollar adecuadamente el trabajo de un manipulador de alimentos.

Programa

El curso consta de las siguientes Unidades Didácticas:

1. Legislación.
2. Definiciones.
3. Alteraciones y contaminación de los alimentos.
4. ¿Qué son los microorganismos?.
5. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
6. Conservación de los alimentos: métodos.
7. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones para manipuladores de alimentos.
8. Almacenamiento y transporte.
9. Seguridad alimentaria, trazabilidad y APPCC.
10. Conocimientos básicos de los productos a través de las etiquetas.
11. Instalaciones para la manipulación de los alimentos.
12. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia

Duración

10 horas

Metodología

A distancia

Requisitos

Ninguno. Para realizar este curso no necesitas conocimientos previos, ni acreditar ninguna titulación.

Titulación

Diploma acreditativo CPD