

Curso Manipulador de Alimentos



Debes recibir formación de Manipulador de alimentos si en tu actividad laboral entras en contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Este Certificado te capacita para trabajar en bares, restaurantes, supermercados, guarderías, transporte y distribución de alimentos, fábricas de envasado y manipulación, hostelería, comercio, sector cárnico y pescados, comedores escolares, residencias geriátricas, ayuda a domicilio, etc.

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| – Hostelería | – Sector Cárnico | – Ayuda a Domicilio |
| – Bares y Restaurantes | – Sector Hortofrutícola | – Guarderías |
| – Azafatas y Promotoras | – Pastelerías y Confiterías | – Comercio Minorista |
| – Residencias Geriátricas | – Congelados | – Comidas Preparadas |
| – Transporte y Distribución | – Lácteos | – Industrias Transformadoras |
| – Panaderías | – Almacenes | – Comedores Escolares |
| – Pescados y Derivados | – Helados | |

TEMARIO:

1. Legislación y definiciones
2. Conceptos básicos de alimentación
3. Toxiinfecciones
 - 3.1 Tipos de microorganismos
 - 3.2 Factores que favorecen o inhiben el crecimiento bacteriano
 - 3.3 Principales toxiinfecciones alimentarias
4. Contaminación
 - 4.1 Tipos de contaminación
 - 4.2 Prevención
5. Conservación de los alimentos
 - 5.1 Métodos físicos
 - 5.2 Métodos químicos
6. Manipulación de alimentos
 - 6.1 Recepción
 - 6.2 Almacenamiento
 - 6.3 Envasado
 - 6.4 Etiquetado
 - 6.5 Transporte
 - 6.6 Distribución o cocinado
7. Importancia del manipulador
 - 7.1 Higiene y buenos hábitos
 - 7.2 Estado de salud
8. Limpieza
 - 8.1 Limpieza y desinfección
 - 8.2 Desinsectación y desratización
9. Autocontrol: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
 - 9.1 Diagrama de flujo
 - 9.2 Cuadro de gestión
 - 9.3 Análisis de riesgos y puntos de control y vigilancia