

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Calificación Sin calificación

[Haga una pregunta](#)

Descripción

Cursos de Manipulador de Alimentos Básicos y de Alto Riesgo, Dirigido a toda persona que por su actividad laboral contacto directo con los alimentos durante su fabricación, preparación transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.



Los destinatarios de :

Manipuladores relacionados con la elaboración y/o manipulación de Comidas preparadas (cocineros , panaderos , pasteleros , carniceros, pescaderos, etc) y otros que las Autoridades Sanitarias determinen.

Objetivos:

- Conseguir el nivel de formación sanitaria con el fin de posibilitar las correctas prácticas de Higiene de Alimentos y contribuya a proteger la Seguridad de Consumidores.
- Conocer las fuentes de Contaminación Microbiológica de los Alimentos, la biología de los microorganismos y sus condiciones de crecimiento.
- Ser Capaces de asociar la Contaminación Microbiológica derivada de una incorrecta Manipulación del Alimento, sus consecuencias sobre la salud (Enfermedades transmitidas por alimentos) .
- Conocer los diversos sistemas de conservación de alimentos como deben manipularse de forma adecuada los distintos tipo de materias primas .
- Las Condiciones Optimas que se debe seguir en la higiene del personal, instalaciones y útiles de trabajo.
- Principios Básicos Los Conocer del Sistema de autocontrol , interpretar correctamente la gestión y realizar de forma adecuada los programas incluidos en el sistema APPCC .
- Saber elaborar e interpretar un Diagrama de Flujo así como los controles y registros, realizar los registros documentales previstos en el sistema de AAPPCC.
- Valorar Las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene, como elemento positivo para garantizar la Seguridad Alimentaria.
- Asumir la Responsabilidad que entraña la Manipulación de Alimentos como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los Consumidores.
- Tomar conciencia de la Importancia de la Formación en Manipulación de Alimentos y de la necesidad de realizar continuo reciclaje.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los destinatarios de :

Todos Los manipuladores de Alimentos excepto los considerados de Riesgo

Objetivos :

- Conseguir que los alumnos adquieran un Nivel Básico de Formación que les capacite para prácticas seguras.
- Los conceptos básicos relativos a la Microbiología de los Alimentos, las Enfermedades transmitidas por la mala manipulación de los alimentos, buenas prácticas de Manipulación y los Principios Generales de Higiene Alimentaria.
- Los Principios Básicos para conocer la aplicación y práctica de los Programas del Sistema APPCC .
- Asumir la responsabilidad que entraña la Manipulación de Alimentos como actividad que puede suponer riesgo para la Salud de Consumidores.
- Tomar conciencia de la importancia de la Formación en Manipulación de Alimentos y de la necesidad de reciclaje continuo.