

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (5HP)



	PRESENCIAL		
	Duración: 5 H	Horas presenciales: 5 H	Horas online: 0 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Objetivos: Curso dirigido a personas que trabajan en el sector comercio, alimentación y hostelería, así como para las personas que quieran adquirir conocimientos en este campo. Actividad formativa dirigida a facilitar los conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC. También acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.		
	Contenidos: Unidad 1: El trabajo sobre los alimentos y sus riesgos ¿ DEFINICIÓN DE LOS TRABAJOS SOBRE ALIMENTOS Cadena de los alimentos Manipulador de alimentos Actividades con manipulación de alimentos Trazabilidad Contaminación de los alimentos Enfermedades/Intoxicaciones Alergias/Intolerancias ¿ RIESGOS Unidad 2: Medidas preventivas y primeros auxilios ¿MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES M.P. para el local, instalaciones, utensilios, equipos, etc. M.P. para los productos químicos M.P. para el propio manipulador M.P. para los alimentos M.P. en la producción y el transporte M.P. en la compra, recepción y almacenamiento M.P. en la manipulación y preparación de comidas M.P. en carnicerías M.P. en pescaderías M.P. en la hostelería, bares, restaurantes, etc		

M.P. en almacenes de fruta/verdura al por mayor
M.P. para los residuos
Control de calidad, sistemas APPCC. Autocontrolables
¿ PRIMEROS AUXILIOS