

Manipulador de alimentos

Objetivos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos

La manipulación de alimentos

Introducción
Conceptos básicos
La formación del manipulador de alimentos
Obligaciones del manipulador de alimentos
Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)

Introducción
Definición de sistema appcc
Aplicación del sistema appcc
El equipo de appcc
Resumen

Peligros en los alimentos

Introducción
La cadena alimentaria
Tipos de peligros
Medidas preventivas
Alérgenos e intolerancias alimentarias
Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Introducción
Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
Elementos de la toxiinfección alimentaria
Principales enfermedades de transmisión alimentaria
Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

Introducción
Buenas prácticas de manipulación
Limpieza y desinfección
Desinsectación y desratización. Control de plagas
Higiene de locales y equipos
Resumen

