

CURSO
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS



Programa
Acción Formativa

CONTENIDOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA

INTRODUCCIÓN

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO

- ELEMENTOS DE UNA TOXIINFECCIÓN
- FACTORES O CONDICIONES ESENCIALES
- MEDIDAS DE PREVENCIÓN

LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN

- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
- CONSERVACIÓN O ALMACENAMIENTO
- TIPOS DE ALMACENAMIENTO
- ENVASADO
- ETIQUETADO
- TRANSPORTE
- DISTRIBUCIÓN Y VENTA

INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

- INSTALACIONES ESTRUCTURALES
- MAQUINARIA Y UTILLAJE
- INSTALACIONES SANITARIAS

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

PERSONAL: HIGIENE, HÁBITOS Y SALUD

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

CONDICIONES ESPECIALES DE MANIPULACIÓN EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- ELABORACIÓN
- EXPOSICIÓN Y SERVICIO
- LIMPIEZA

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA (ALÉRGENOS)