

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Todos los trabajadores de la industria alimentaria que por su actividad laboral tienen contacto con los alimentos, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y/o servicio.

OBJETIVOS

- ✓ Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de los Alimentos.
- ✓ Analizar las responsabilidades del empresario y del trabajador en materia de Seguridad e Higiene Alimentaria con el fin de incorporarlas en la actividad laboral.
- ✓ Valorar el riesgo ligado a sus prácticas de manipulación de alimentos y actuar en consecuencia para disminuirlo.

CONTENIDOS

1.- Introducción

1.1.- Legislación

1.2.- Responsabilidad de la industria alimentaria

2.- Los alimentos

2.1.- Alimentación y nutrición

2.2.- Alteración y contaminación de alimentos

2.3.- Microorganismos: factores de crecimiento

2.4.- Toxiinfecciones alimentarias

2.5.- Conservación de alimentos

2.6.- Envasado y etiquetado de alimentos

3.- El manipulador de alimentos:

- 3.1.- Manipulador de alimentos.
- 3.2.- Buenas prácticas de manipulación

4.- Condiciones de los locales y del material de trabajo:

- 4.1.- Control de proveedores
- 4.2.- Control de agua de abastecimiento
- 4.3.- Control de plagas
- 4.4.- Plan de limpieza y desinfección
- 4.5.- Gestión de residuos
- 4.6.- Mantenimiento de instalaciones y equipos
- 4.7.- Trazabilidad

5.- Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

- 5.1.- Sistema APPCC
- 5.2.- Directrices para la aplicación del APPCC

DURACIÓN

8 HORAS