



Manipulador de alimentos de alto riesgo

OBJETIVOS

- Adquirir y aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.
- Al finalizar el curso serás capaz de manipular alimentos en actividades que conllevan un riesgo mayor para la salud de los consumidores y para mantener las propiedades organolépticas de los alimentos.

DIRIGIDO A

Manipuladores de alto riesgo. En este grupo se encuentran los cocineros, pasteleros, camareros... que están en el final de la cadena alimentaria. No obstante, también está pensado para todas aquellas personas que quieran desarrollar sus conocimientos en este ámbito.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

30 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 195 €

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso.

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

PROGRAMA

UNIDAD 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta
- Alteración y contaminación
- Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Fuentes de contaminación de los alimentos
- Etiquetado de los alimentos: Interpretación
- Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos

UNIDAD 2. ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL

- Manos
- Boca, nariz
- Indumentaria de trabajo
- Fumar, comer y mascar chicle
- Heridas, rasguños y abscesos
- La salud de los manipuladores
- Reconocimientos médicos

UNIDAD 3. EL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- Prerrequisitos
- Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos
- Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje
- Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD)
- Gestión higiénica de residuos alimentarios
- Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa)

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

