

Curso de manipulador de alimentos e higiene alimentaria



926 50 25 35
info@formacionfergos.com
formacionfergos.com

Ctra. c-400, Km. 127
13700 Tomelloso (Ciudad Real)



Información sobre el curso

Curso de Manipulador de Alimentos e Higiene Alimentaria

Modalidad: Presencial

Duración: 6 horas

Objetivos:

Conseguir que el alumno se sienta responsable de su propio aprendizaje y colabore con el resto de compañeros para aplicar en su trabajo los conocimientos adquiridos en este curso en materia de Higiene alimentaria - Manipulación de alimentos, que le habrán acercado al conocimiento de la cadena de los alimentos, de la trazabilidad, de la contaminación de los alimentos, de las enfermedades, intoxicaciones, alergias, intolerancias que puedan originarse y en particular, para el sector de Hostelería al conocimiento de las actividades realizadas, de los riesgos y de las actuaciones específicas a llevar a cabo para reducir o eliminar los riesgos para el propio manipulador y para terceros.



Destinatarios del curso

Todas aquellas personas, que por su trabajo diario, se encuentren en contacto con los alimentos durante los distintos procesos como pueden ser preparación, fabricación, transformación, transporte o distribución.

Contenido del curso

El contenido del curso está dividido en unidades didácticas principales que, a su vez están divididas en capítulos. Al finalizar cada unidad principal, aparecen ejercicios pensados para que el alumno pueda practicar lo aprendido. Al terminar el temario, el alumno debe superar el Test de Autoevaluación, al aprobarlo, el alumno demuestra que ha aprendido y comprendido el temario consiguiendo cumplir los objetivos marcados para este curso.

A. Definición de los trabajos - conocimiento de la situación

Cadena de los alimentos
Manipulador de alimentos
Actividades con manipulación de alimentos
Trazabilidad
Contaminación de los alimentos
Enfermedades / intoxicaciones
Alergias/intolerancias

B. Riesgos y medidas preventivas generales

Riesgos

M.P. para locales, instalaciones, utensilios, equipos...
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 Hostelería: bares, restaurantes...
M.P. en almacenes de fruta/verdura al por mayor
M.P. para los residuos
Control de calidad - sistema APPCC. Autocontroles.
Legislación

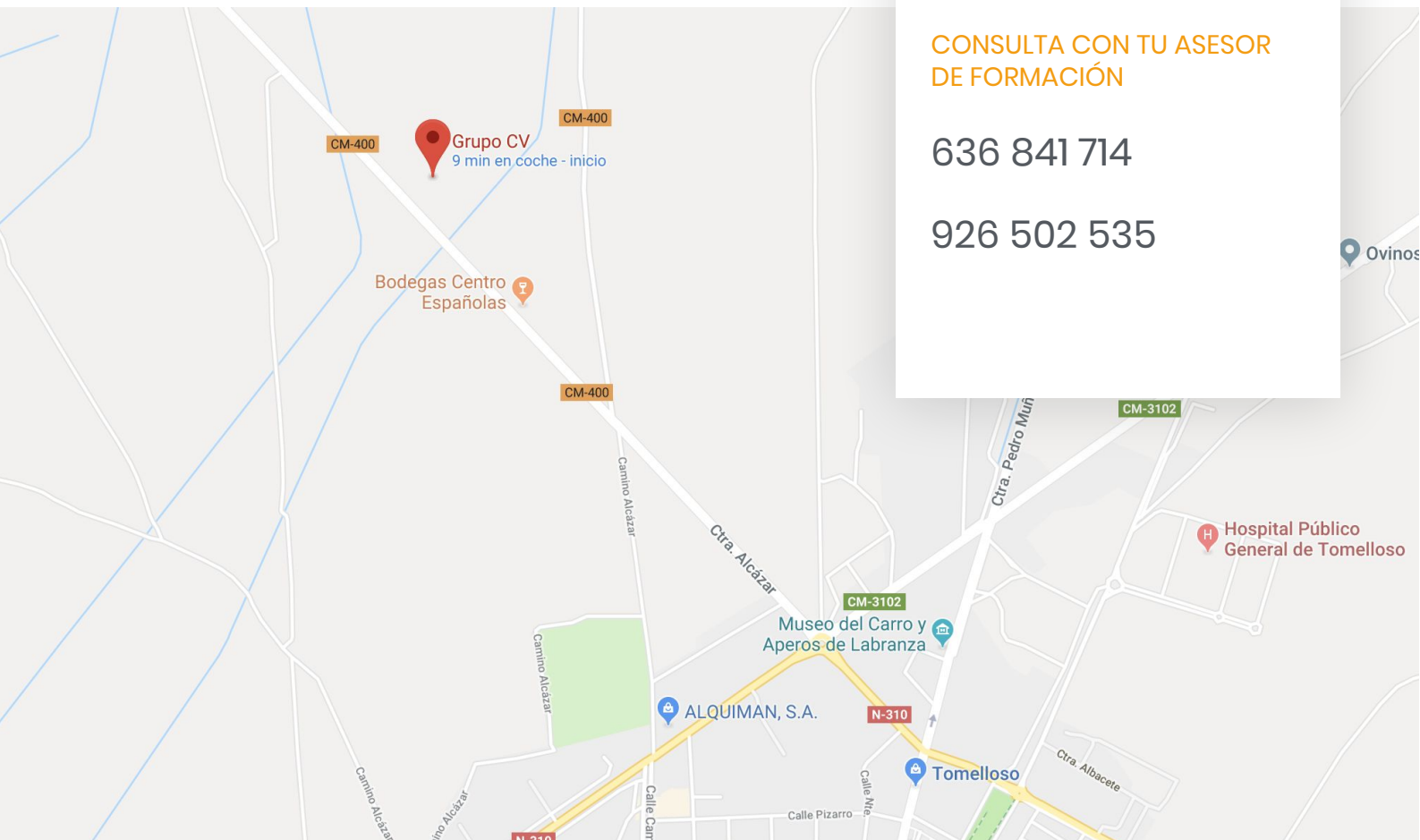
C. Primeros Auxilios. Emergencia y Evacuación

- Primeros Auxilios
- Emergencia y Evacuación

D. Ejercicios de Autoevaluación

Dónde estamos

Contacto



CONSULTA CON TU ASESOR DE FORMACIÓN

636 841 714

926 502 535

LOCALIZACIÓN

Ctra. c-400, Km. 127
13700 Tomelloso (Ciudad Real)

CONTACTO

926 50 25 35
info@formacionfergos.com

