

MANIPULADOR ALIMENTOS PRESENCIAL



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 5 h
Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Cárnicas.

CONTENIDOS

- Tema 1: Normativa higiénico sanitaria Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos Reglamento 1169/2011 relativo a Alérgenos Reglamento 382/20201 , relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria - Tema 2: Requisitos de los manipuladores de los alimentos y responsabilidad de la empresa. - Tema 3: Trazabilidad y seguridad alimentaria - Tema 4: Procedimientos de actuación de alertas alimentarias - Tema 5: Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes - Tema 6: El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo - Tema 7: Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria - Tema 8: Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación - Tema 9: Calidad higiénico sanitaria, guía de prácticas correctas de higiene y el sistema APPCC Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos Temperaturas Manejo de residuos y desperdicios Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos Control de plagas: finalidad de la desinsección y desratización Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

METODOLOGIA

Principios metodológicos de la acción formativa

- Conocer y partir del perfil de entrada de los asistentes en cuanto a nivel de conocimiento y desarrollo profesional.
- Procurar que el objeto de aprendizaje sea coherente, claro y lógico y aparezca ante los asistentes adecuadamente presentado.
- Motivar a los asistentes para lograr un esfuerzo continuado acorde con el proceso de aprendizaje y su duración.

Características de la acción formativa

- Formación directa entre alumno y profesor.
- Formación específica ajustando el Temario a los objetivos a cumplir.
- Formación adaptada incorporando ejemplos prácticos y clarificadores.
- Formación participativa motivando a los asistentes a que sean agentes principales del desarrollo de la acción.
- Formación documentada apoyando siempre las explicaciones del docente del correspondiente material didáctico: presentaciones, guiones, documentaciones, libros, etc.