

CERTIFICADO MANIPULADOR ALIMENTOS MAYOR RIESGO

MODALIDAD: PRESENCIAL

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Conseguir una correcta higiene alimentaria mediante la utilización eficaz de técnicas de manipulación de alimentos y preparación del puesto de trabajo, valorando la importancia de las mismas para proteger y respetar la salud de los consumidores, haciendo que reciban alimentos sanos, nutritivos y apetecibles.
- Obtener el certificado acreditativo de formación para la manipulación de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Adquirir conocimientos acerca de la higiene alimentaria.
- Describir y analizar los riesgos para la salud derivados del consumo y/o la manipulación de los alimentos.
- Adquirir y aplicar las técnicas y normativa en manipulación de alimentos.
- Conocer la responsabilidad de la empresa en materia de prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

CONTENIDOS:

Unidad didáctica 1: Normas higiénico sanitarias en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.1 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 y bebidas.

1.2 Requerimiento de los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas

1.3 Identificación y aplicación de las normas de seguridad

Unidad didáctica 2: La cadena alimentaria. Higiene alimentaria.

2.1: El concepto de alimento. La cadena alimentaria

2.2: Higiene alimentaria

2.3: Seguridad alimentaria

Unidad didáctica 3. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o manipulación.

3.1: Contaminación de los alimentos

3.2: Enfermedades de transmisión alimentaria

Unidad didáctica 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes alimentarios. Papel del manipulador en la prevención.

4.1 causas que contribuyan a la aparición de brotes

4.2 papel del manipulador

Unidad didáctica 5. Medidas básicas para la prevención de la contaminación.

5.1 importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos

5.2 limpieza y desinfección

5.3 lucha contra las plagas: desratización y desinsectación

5.4 higiene de los locales y equipos

5.5 métodos de conservación

5.6 responsabilidad del manipulador en su puesto

Unidad didáctica 6. Responsabilidad de la empresa. Sistema de autocontrol.

6.1 análisis del puesto de trabajo y perfil profesional

6.2 condiciones generales de los comedores colectivos

6.3 sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos

Unidad didáctica 7. Limpieza de instalaciones y equipos de las zonas de manipulación y servicio de alimentos y bebidas.

7.1 productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación

7.2 características principales de uso

7.3 medidas de seguridad y normas de almacenaje

7.4 interpretación de las especificaciones

7.5 sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

7.6 procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad didáctica 8. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de servicio de alimentos y bebidas

8.1 uniformes de cocina: tipos

8.2 prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

8.3 uniformes del personal de restaurante-bar