

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTENIDOS DEL CURSO:

1. El Manipulador en la cadena alimentaria.
2. Contaminación y alteración de los alimentos.
3. Origen de la contaminación de los alimentos.
4. Los microorganismos.
5. Formas de transmisión de los microorganismos.
6. Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.
7. Bases de la alimentación saludable.
8. Principales métodos de conservación de los alimentos.
9. Prácticas higiénicas y requisitos.
10. Envasado y la presentación de los alimentos.
11. El etiquetado de alimentos y marca de salubridad. Información obligatoria.
12. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
13. Higiene del manipulador. Actitudes y hábitos correctos.
14. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
15. Limpieza y desinfección: conceptos y sistemática de aplicación.
16. Lucha contra las plagas: conceptos.
17. Nuevo enfoque del control basado en la prevención y APPCC.