

CURSO BÁSICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



| | | | |
|--|---|--------------------------------|--------------------------|
| | PRESENCIAL | | |
| | Duración: 4 H | Horas presenciales: 4 H | Horas online: 0 H |
| | Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: GENERAL PRL | | |
| | Objetivos: - Conocer los peligros higiénicos y las medidas preventivas relacionadas con cada una de las etapas del proceso productivo. - Conocer los hábitos de higiene personal. - Desarrollar la habilidad de detectar situaciones de peligro en su entorno de trabajo y actuar de forma preventiva. - Favorecer una actitud responsable y consciente de la trascendencia de su participación en el sistema de auto-control de la empresa. | | |
| | Contenidos: - Toxiinfecciones alimentarias - Alteración y contaminación alimentaria. Tipos de contaminación. - Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos. - Fuentes de contaminación. - Estudio de los alimentos. Etiquetado. Sistemas de conservación. - Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador/a de alimentos. - Plan de limpieza y desinfección. - Plan de desinsectación y desratización. - Prácticas correctas de manipulación según la actividad laboral del alumno. - Utilización correcta de los instrumentos de medida. - Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias. | | |