








MANIPULADOR DE ALIMENTOS



| | | | |
|---|--|--------------------------------|--------------------------|
|  | PRESENCIAL | | |
|  | Duración: 4 H | Horas presenciales: 4 H | Horas online: 0 H |
|  | Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL | | |
|  | Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teóricos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral. | | |
|  | Objetivos: El objetivo general de este curso estará centrado en proporcionar a los empleados de la empresa los conocimientos necesarios para poder manipular y controlar los alimentos sin ningún riesgo para la Salud. El objetivo específico de este curso es dar la formación necesaria en materia de Higiene Alimentaria, que se ajuste a las actividades que se desarrollan en la empresa. | | |
|  | Metodología: Metodología activa y participativa, basada en la explicación y demostración de los contenidos utilizando los medios didácticos adecuados para la transmisión de del conocimiento fomentando la participación e implicación de los alum@s a través de la realización de actividades, desarrollándose en un ambiente de buena comunicación entre alumno y formador | | |
|  | Contenidos: 1. Introducción 2. Higiene y manipulación de Alimentos. 3. Contaminación de los alimentos. 4. Enfermedades de transmisión alimentaria 5. Alergias alimentarias 6. Alimentos: Conservación y mantenimiento 7. Higiene personal del manipulador. 8. Limpieza y desinfección 9. Autocontrol: Sistemas APPCC 10. Prevención 11. Seguridad y sistemas de emergencias. | | |