








MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10H)



	ONLINE		
	Duración: 10 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 10 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: Curso dirigido a personas que trabajan en el sector comercio, alimentación y hostelería, así como para las personas que quieran adquirir conocimientos en este campo.		
	Objetivos: Actividad formativa dirigida a facilitar los conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC. También acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.		
	Metodología: Curso en modalidad teleformación. 2 Módulos de contenidos Scorm, y dos cuestionarios. Además de ejercicio colaborativo para contestar en el foro del curso.		
	Contenidos: Unidad 1: El trabajo sobre los alimentos y sus riesgos DEFINICIÓN DE LOS TRABAJOS SOBRE ALIMENTOS - Cadena de los alimentos - Manipulador de alimentos - Actividades con manipulación de alimentos - Trazabilidad - Contaminación de los alimentos - Enfermedades/Intoxicaciones - Alergias/Intolerancias RIESGOS Unidad 2: Medidas preventivas y primeros auxilios MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES - M.P. para el local, instalaciones, utensilios, equipos, etc - M.P. para los productos químicos - M.P. para el propio manipulador - M.P. para los alimentos - M.P. en la producción y el transporte		

- M.P. en la compra, recepción y almacenamiento
 - M.P. en la manipulación y preparación de comidas
 - M.P. en carnicerías
 - M.P. en pescaderías
 - M.P. en la hostelería, bares, restaurantes, etc
 - M.P. en almacenes de fruta/verdura al por mayor
 - M.P. para los residuos
 - Control de calidad, sistemas APPCC. Autocontrolables
- PRIMEROS AUXILIOS