



Manipulador de Alimentos - Restauración

 Duración: 10.00 horas

Descripción

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Específicamente este curso contempla la manipulación de alimentos en las empresas del sector de la Hostelería y la Restauración, entre las que citamos:

- Bares
- Restaurantes
- Hoteles
- Hostales
- ...etc.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de los huevos y sus derivados.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos

UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Conceptos Básicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación

Enfermedad de transmisión alimentaria

Principales causas de contaminación de los alimentos

Tipos de contaminantes

Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminación de los alimentos según sus fases

Requisitos de seguridad en el envasado

Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

Principales causas de la aparición de brotes de ETA's

Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos

La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol

Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACIÓN
Definiciones Descripción del proceso de elaboración
Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas Huevos Productos congelados
Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío
Elaboración en caliente Excepciones de los platos cocinados
Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados Comidas servidas en frío
Características higiénicas de los alimentos Elaboración del producto
El aspecto sanitario Servicio de comida a distancia o catering
Higiene de la cocina y los utensilios Almacenamiento de basura
Anexo: Normativa de Aplicación