

MANIPULADOR DE ALIMENTOS - MINORISTAS

10
HORAS

DESCRIPCIÓN

Este curso, elaborado por formadores altamente cualificados y con amplia experiencia formando manipuladores, permite realizar la formación obligatoria en manipulador de alimentos para todos aquellos profesionales que son manipuladores de alimentos y trabajan o vayan a trabajar en supermercados, y pequeño comercio que requieran certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de higiene y seguridad, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.

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 MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN: Introducción - Definiciones, denominaciones y clasificación - Condiciones de los establecimientos, del material y del personal - Condiciones de los establecimientos - Condiciones de los materiales - Manipulaciones y prácticas prohibidas - Cambios en la Tercera Edad: Cambios biológicos – Cambios psicosociales.