

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL SECTOR RESTAURACION Y ELABORACION DE COMIDAS PREPARADAS

## DESCRIPCIÓN

---

10  
HORAS

## OBJETIVOS

---

## CONTENIDOS

---

UNIDAD 1: CONCEPTOS BÁSICOS: Alimentos

UNIDAD 2: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: 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 y tipos de contaminantes - Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo - Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria - Medidas básicas para la prevención de la contaminación de los alimentos - La responsabilidad de la empresa en la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol -Test Unidad 2

UNIDAD 3: SISTEMAS DE AUTOCONTROL: A.P.P.C.C. Y P.G.H: Normativa básica en higiene alimentaria - Responsabilidad de la empresa: sistema de autocontrol - Análisis de peligros y puntos críticos de control - Principios del sistema APPCC - Industria de envasado de la leche - Planes generales de higiene (P.G.H) - Sistemas de autocontrol - Test Unidad 3

UNIDAD 4: NORMATIVA BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: Introducción - Normativa básica en higiene alimentaria - Formación de manipuladores de alimentos - Test Unidad 4

UNIDAD 5: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR RESTAURACIÓN Y ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS: Normativa de aplicación al sector de restauración y comidas preparadas - Definiciones - Descripción del proceso de elaboración - Características higiénicas de los alimentos - Higiene de la cocina y los utensilios