



**La mejor formación a tu alcance.**

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA LA VENTA EN QUIOSCOS DE CHUCHERIAS, HELADOS, FRITOS Y VENDING

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

Contenidos:

La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

# La mejor formación a tu alcance.

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Introducción

Definición de sistema APPCC

Aplicación del sistema APPCC

El equipo de APPCC

Resumen

Peligros en los alimentos

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

# La mejor formación a tu alcance.

Introducción

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

Elementos de la toxiinfección alimentaria

Principales enfermedades de transmisión alimentaria

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos Limpieza y desinfección Introducción

Buenas prácticas de manipulación

Limpieza y desinfección Desinsectación y desratización.

Control de plagas

Higiene de locales y equipos

Resumen

Especificaciones sobre manipulación, venta y distribución de chucherías, helados y fritos Introducción

Marco legislativo

Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending

Conceptos básicos

Distribución, almacenamiento y venta

Registro documental de control y seguimiento



# La mejor formación a tu alcance.

Resumen