

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

presencial con una duración 6 horas

Objetivos:

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.
- 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:

Los contenidos de nuestro curso se ajustan a las tareas y prácticas de higiene necesarias para la manipulación de hortalizas y frutas desde el cultivo, recolección y transporte hasta su comercialización al consumidor final, pasando por el procesado y envasado de frutas y hortalizas.

La Manipulación de los alimentos

Conceptos básicos.

La formación del manipulador de alimentos.

Obligaciones del manipulador de alimentos.

Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Definición de Sistema APPCC.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Aplicación del Sistema APPCC.

El equipo de APPCC.

Peligros en los alimentos

La cadena alimentaria.

Tipos de peligros.

Medidas preventivas.

Alérgenos e intolerancias alimentarias.

Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.

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

Buenas prácticas de manipulación.

Limpieza y desinfección.

Desinsectación y desratización.

Higiene de locales y equipos.

