

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos:

La manipulación de alimentos

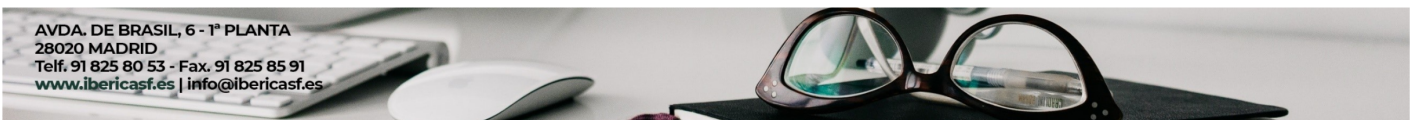
- Introducción
- Conceptos básicos
- La formación del manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos

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

Peligros en los alimentos

- Introducción
- La cadena alimentaria
- Tipos de peligros
- Medidas preventivas
- Alérgenos e intolerancias alimentarias



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

- Introducción
- 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

- Introducción
- Buenas prácticas de manipulación
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización. Control de plagas
- Higiene de locales y equipos