

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# 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 manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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 manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

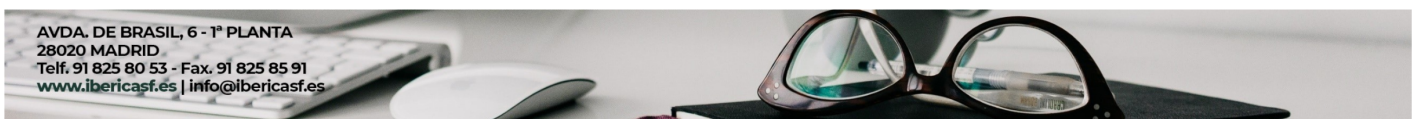
Marco legislativo

Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending

Conceptos básicos

Distribución, almacenamiento y venta

Registro documental de control y seguimiento



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Resumen