

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALERGIAS ALIMENTARIAS Y APPCC (ONLINE)

OBJETIVOS:

Conseguir que el alumno se sensibilice y se conciencie y sienta la responsabilidad que conlleva el manipular los alimentos en la Seguridad Alimentaria. Conocer los riesgos de contaminación alimentaria, así como de las medidas preventivas a aplicar en sus puestos de trabajo para que los productos alimenticios por él manipulados directa o indirectamente no supongan un riesgo para el consumidor final.

CONTENIDO:

MÓDULO I

A. La Cadena de los alimentos

B. Contaminación de los alimentos

C. Infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones

D. Alergias e intolerancias alimentarias

E. Riesgos y Materias primas. Buenas Prácticas. Gestión de alérgenos

F. Alergias e intolerancias: Materias primas, APPCC, Etiquetado.

MÓDULO II

A. Riesgos

B. CONTROL DE CALIDAD APPCC

C. Buenas Prácticas para el local, instalaciones, equipos, utensilios, productos químicos.

D. Buenas Prácticas para la conservación de los alimentos

E. Buenas Prácticas para el Manipulador de Alimentos

F. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos en actividades concretas

G. Fichas Técnicas. Carta del Producto Final: MENU de alérgenos.

H. Plan de Control Sanitario