

COCETA

Curso Manipulador de alimentos 2019



Formación en rede
Aprendizaxe e contidos

Por que un curso de Manipulador de alimentos?

La persona que manipula alimentos es una figura de vital importancia en toda la cadena alimentaria; desde la adquisición de materias primas, su transporte, su conservación, fabricación, transformación, elaboración, almacenamiento, distribución y venta. Por esto, la primera obligación de una buena manipuladora es el reconocimiento de su importancia en la higiene alimentaria y en la puesta en el mercado de alimentos sanos, saludables y nutritivos.

La persona que manipula alimentos debe ser un especialista en los diferentes procesos de la cadena alimentaria, por lo que precisa acomodarse permanentemente al progreso y evolución de las técnicas relacionadas con su campo a través de una formación constante y evaluable.

Programa

1. Manipuladores de alimentos
2. Higiene de los alimentos
3. Tipos de peligros y problemas derivados de la contaminación de los alimentos
4. Bacterias
5. Hongos y virus
6. Intoxicaciones e infecciones alimentarias
7. Limpieza y desinfección
8. Higiene personal, higiene de las instalaciones, maquinaria y utensilios de trabajo
9. Disposición y almacenamiento de basuras
10. Control de plagas
11. Introducción al sistema de control APPCC
12. Los alimentos y su manipulaci6n

Duraci6n

15 h