

Manipulador de alimentos (Presencial).

La educación sanitaria en higiene alimentaria dirigida a los manipuladores de alimentos, se ha manifestado como una de las medidas más eficaces en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, actuando en todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde los productores, los industriales, los distribuidores los consumidores.

Previs pone a su disposición el siguiente curso de formación a fin de dar cumplimiento al R.D. 202/2000, 11 febrero, derogado por la disposición derogatoria única del R.D. 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Dirigido a:

Formación, dirigida especialmente a los trabajadores que manipulan alimentos: cocinas, cafeterías, panaderías, industrias...



Modalidad y Duración:

Este curso se realiza en modalidad presencial con una duración de 3h.

Objetivos:

- Adquirir conocimientos para evitar las enfermedades de origen alimentario
- Prevenir las contaminaciones alimentarias
- Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar contaminaciones cruzadas
- Fomentar actitudes correctas en la higiene alimentaria
- Saber realizar operaciones de limpieza correctamente

Contenidos:

Manipulación de alimentos. Definición

- Deberes de los manipuladores
- Nociones bromatológicas básicas

Conservación de alimentos

- Enfermedades de origen alimentario
- Principales patógenos productores de ETA's
- Factores que favorecen el desarrollo bacteriano
- Fuentes de contaminación: físicas, química y biológica



Buenas prácticas de manipulación e higiene de instalaciones

- Buenas prácticas en higiene personal
- Reglas del manipulador de alimentos

Transporte y distribución de comidas preparadas

- Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control