

Formación on line. Manipulador de alimentos.

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:

10 hs de duración. Modalidad On-line.

Al matricularse en el curso, Previs gestionará la inscripción a una plataforma virtual. El alumno, recibirá un mail para el acceso a la misma, y las indicaciones para poder desarrollar el curso de manera cómoda y práctica.

Al finalizar el curso, los participantes que superan el test, obtienen el certificado expedido por la plataforma de forma automática.

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

