



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 4.00 horas

Objetivos:

Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos en el lugar de trabajo.

Contenidos:

Calidad alimentaria:

- Definición de alimentos
- Clasificación de los alimentos .
- Criterios de calidad de los alimentos

Alteraciones de los alimentos

Manipulación higiénica de los alimentos

- Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos, .

- El papel del manipulador de alimentos.
- Manipulación de los alimentos específicos del curso.

Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.

Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.

Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

Conservación de los alimentos