



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CARNICO

Sector: ALIMENTACION

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

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

Contenidos:

MODULO 1

Tema 1. Los riesgos de la salud derivados del consumo de alimentos y/o su manipulación

Tema 2. Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes

Tema 3. El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo

Tema 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria

Tema 5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

Tema 6. Las medidas básicas para la prevención de la contaminación

Tema 7. La responsabilidad en la empresa en cuanto a la Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol

MODULO 2

Tema 1. La alimentación saludable.

Tema 2. Alteración de los alimentos.

Tema 3. Manipulación higiénica de los alimentos.

Tema 4. Plan de gestión de alérgenos, etiquetado de productos alimenticios.

Tema 5. Manipulación de alimentos en el sector cárnico.