



“HIGIENE ALIMENTARIA.”

PRECIO: 50 €
DURACIÓN: 10 horas

OBJETIVOS

Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.

Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor.

Formar e informar de las buenas practicas en manipulación de alimentos.

INDICE.

A. Definición de los trabajos- conocimiento de la situación.

1. Cadena de los alimentos.
2. Manipulador de alimentos.
3. Actividades con manipulación de alimentos.
4. Trazabilidad
5. Contaminación de los alimentos
6. Enfermedades / intoxicaciones
7. Alergias / intolerancias

B. Riesgos y medidas preventivas generales.

1. Riesgos.
2. M.P. para locales, instalaciones, utensilios, equipos...
3. M.P. para productos químicos
4. M.P. para el propio manipulador
5. M.P. para los alimentos
 - 5.1. M.P. en la producción y transporte.
 - 5.2. M.P. en la compra, recepción y almacenamiento.
 - 5.3. M.P. en la manipulación y preparación de comidas.
 - 5.4. M.P. en carnicerías.
 - 5.5. M.P. en pescaderías
 - 5.6. M.P. en Hostelería: bares, restaurantes...
 - 5.7. M.P. en almacenes de fruta/verdura al por mayor
6. M.P. para los residuos
7. Control de Calidad – sistema APPCC. Autocontroles. Legislación



C. Primeros auxilios. Emergencia y Evacuación

1. Primeros auxilios.
2. Emergencia y evacuación.

E. Ejercicios de autoevaluación.