

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALERGIAS ALIMENTARIAS Y APPCC (ONLINE)

OBJETIVOS:

Conseguir que el alumno se sensibilice y se conciencie y sienta la responsabilidad que conlleva el manipular los alimentos en la Seguridad Alimentaria. Conocer los riesgos de contaminación alimentaria, así como de las medidas preventivas a aplicar en sus puestos de trabajo para que los productos alimenticios por él manipulados directa o indirectamente no supongan un riesgo para el consumidor final.

CONTENIDO:

MÓDULO I

- A. La Cadena de los alimentos**
- B. Contaminación de los alimentos**
- C. Infecciones, intoxicaciones, toxoinfecciones**
- D. Alergias e intolerancias alimentarias**
- E. Riesgos y Materias primas. Buenas Prácticas. Gestión de alérgenos**
- F. Alergias e intolerancias: Materias primas, APPCC, Etiquetado.**

MÓDULO II

- A. Riesgos**
- B. Control de calidad APPCC**
- C. Buenas Prácticas para el local, instalaciones, equipos, utensilios, productos químicos.**
- D. Buenas Prácticas para la conservación de los alimentos**
- E. Buenas Prácticas para el Manipulador de Alimentos**
- F. Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos en actividades concretas**
- G. Fichas Técnicas. Carta del Producto Final: MENU de alérgenos.**
- H. Plan de Control Sanitario**