

Manipulador de Alimentos

OBJETIVOS:

Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos, así como las causas de las intoxicaciones alimentarias. Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias. Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura. Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos. Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.

DIRIGIDO A:

Personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor

CONTENIDOS:

1. Introducción.
2. Un poco de historia.
3. Los alimentos.
4. La higiene alimentaria.
5. Contaminación de los alimentos: Microorganismos.
6. Principales microorganismos patógenos que encontramos en los alimentos.
7. Fuentes de contaminación de los alimentos.
8. Principales causas de alteración de los alimentos.
9. Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos.
10. Enfermedades de transmisión alimentaria.
11. El manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
12. Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
13. La limpieza y la desinfección.
14. Desinfectación y desratización.
15. Higiene de los locales y equipos.
16. Conservación de los alimentos.
17. Prácticas peligrosas.
18. Responsabilidades.
19. Etiquetado: Información al consumidor.
20. Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad.
21. El carnet de manipulador de alimentos.





OCTUBRE 2017

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
HORARIO: 9:00 – 14:00						

***DURACION:** 5 - MODALIDAD PRESENCIAL

***PRECIO:** 50€ - Bonificable para trabajadores asalariados.

***Lugar realización:** Ropumar Consultores (El Ejido)

***Ropumar Consultores**, se reserva el derecho posponer el curso en caso de no alcanzarse el número mínimo de alumnos para formar grupo. Si no se llegase a realizar la acción formativa todas las personas que hubiesen reservado la plaza o realizado la matrícula recibirán íntegramente el importe satisfecho.

*Para **más información** pueden llamar al **950938561** o ponerse en contacto a través de info@ropumarconsultores.es

*El **horario y el calendario** podría variar en función de las necesidades de los alumnos.



950 938 561



C/ Campiña 6, planta 1, oficina 3
04700 El Ejido (Almería)



www.ropumarconsultores.es
info@ropumarconsultores.es