

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Manipulador de alimentos. Delivery & Take away (Establecimientos de comida para llevar y Repartidores)

Duración: 10 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

Contenidos

1. Calidad alimentaria:

- 1.1. Definición de alimentos.
- 1.2. Clasificación de los alimentos.
- 1.3. Criterios de calidad de los alimentos.

2. Alteraciones de los alimentos:

- 2.1. Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

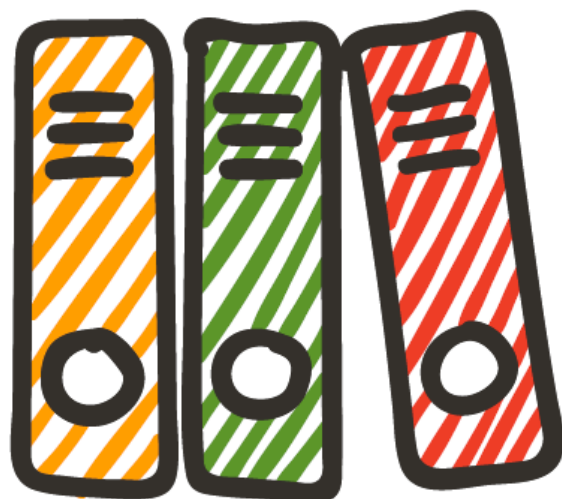
3. Manipulación higiénica de los alimentos:

- 3.1. Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos.
- 3.2. El papel del manipulador de alimentos.
- 3.3. Manipulación de los alimentos específicos del curso.

4. Locales, instalaciones y dispositivos de reparto:

- 4.1. Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.
- 4.2. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
- 4.3. Eliminación de basuras y residuos.

- 5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles**
 - 5.1. Aseo y hábitos higiénicos.
 - 5.2. Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición:**
 - 6.1. Etiquetado: Identificación y composición.
 - 6.2. Caducidad.
- 7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias**
- 8. Conservación de los alimentos.**
- 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios.**
- 10. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.**
- 11. Guía de Prácticas correctas de higiene:**
 - 11.1. Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores.
 - 11.2. Fase de conservación y almacenamiento.
 - 11.3. Fase de preparación, elaboración y cocinado.
 - 11.4. Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados.
- 12. Legislación aplicable al manipulador de alimentos**
- 13. Glosario**



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

601 633 105

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

c.aloy@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com