

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALTO RIESGO

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

No se requiere ningún requisito especial para hacer este curso solo el ser español o residente en España
Curso obligatorio para todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los alimentos.

Dirigido al personal que realiza las siguientes actividades:

- Distribución y venta de productos frescos sin envasar.
- Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos
- Preparación culinaria y actividades relacionadas con los alimentos de consumo directo

2. Horas de duración: Distancia

3. Número máximo de participantes: No tiene que haber un número mínimo.

OBJETIVOS:

Dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para poder desempeñar su trabajo de una forma segura acorde con la normativa vigente

CONTENIDOS:

Peligros alimentarios y medidas preventivas para su control.

Enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención.

Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

Normas de higiene del personal.

Conocimientos de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Diagrama de flujo específico para la actividad laboral de mayor riesgo.

Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas para la actividad laboral específica.

Buenas prácticas de higiene adaptadas a la actividad laboral.

APPCC adaptado a la actividad.

Conceptos básicos de la legislación aplicable a la actividad de mayor riesgo.