



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO



Teleformación



25 Horas



100%
Subvencionado

Garantiza la seguridad alimentaria aprendiendo las técnicas esenciales para la manipulación de alimentos de alto riesgo.

Descubre cómo prevenir contaminaciones, cumplir con normativas y aplicar sistemas de control como el APPCC para proteger la salud pública. ¡Aumenta tu profesionalismo y asegura la calidad en cada etapa del proceso alimentario!

“Learn different, learn with us.”



Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos sobre aquellos que requieren de un tratamiento específico dada su naturaleza peligrosa y la evitación de posibles elementos contaminantes.



Contenidos (INAD0002)

- Conceptualización de la manipulación de alimentos
 - Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta.
 - Alteración y contaminación.
 - Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - Identificación de alimentos peligrosos y/o venenosos
 - Tratamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
 - Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
 - Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.

- Diferenciación de áreas de higiene personal
 - Manos.
 - Boca, nariz.
 - Indumentaria de trabajo.
 - Fumar, comer y mascar chicle.
 - Heridas, rasguños y abscesos.
 - Salud de los manipuladores.
 - Reconocimientos médicos.

- Aplicación del autocontrol en la empresa sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
 - Prerrequisitos.
 - Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos.
 - Riesgos de la contaminación cruzada.
 - Control de temperaturas.
 - Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
 - Proceso de Preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
 - Trazabilidad.
 - Limpieza y desinfección: Instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje.
 - Control vectorial: Desinfección, desinsectación y desratización (DDD).
 - Gestión higiénica de residuos alimentarios.
 - Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa)



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) tanto para trabajadores en activo como para desempleados inscritos en la Oficina de Empleo.

En todo caso, debido a los requisitos de la convocatoria las plazas están limitadas. Enviar la documentación y cumplir requisitos no garantiza la obtención de una plaza.

Para poder participar en el curso deberás poder acreditar estar en posesión de **alguno de los siguientes títulos:**

- Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio
- Certificado de profesionalidad de nivel 1
- Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente
- Certificado de profesionalidad de nivel 2
- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente
- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
- Título Profesional Básico (FP Básica)

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: trabajadores/as a tiempo parcial y con contrato temporal, trabajadores/as autónomos, personal con baja cualificación, mujeres, personal con discapacidad, desempleados/as de larga duración (plazas limitadas), trabajadores/as afectados por un ERTE, trabajadores/as afectados por un ERE, trabajadores/as de Pymes, trabajadores/as jóvenes demandantes de empleo.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2024. Puedes realizar varios cursos dentro de esta convocatoria. Consulta nuestros cursos gratuitos.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



662 51 66 65



hola@miscursosyformacion.com