ABIRE
FORMACIÓN

Manipulador Alimentos. Alérgenos. APPCC

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 15 H

OBJETIVOS

Conseguir que el alumno se sienta responsable de su propio aprendizaje y colabore con el resto de compañeros para aplicar en su trabajo los conocimientos adquiridos en este curso en materia de Higiene alimentaria. Manipulación de alimentos, que le habrán acercado al conocimiento de la cadena de los alimentos, de la trazabilidad, de la contaminación de los alimentos, de las enfermedades, intoxicaciones, alergias, intolerancias que puedan originarse y en particular, para el sector de Hostelería al conocimiento de las actividades realizadas, de los riesgos y de las actuaciones específicas a llevar a cabo para reducir o eliminar los riesgos para el propio manipulador y para terceros.

CONTENIDOS

A. Definición de los trabajos - conocimiento de la situación.
1. Cadena de los alimentos.
2. Manipulador de alimentos.
3. Actividades con manipulación de alimentos.
4. Trazabilidad.
5. Contaminación de los alimentos.
6. Enfermedades / intoxicaciones.
7. Alergias/Intolerancias.

B. Riesgos y medidas preventivas generales.
1. Riesgos.
2. M.P. para locales, instalaciones, utensilios, equipos...
3. M.P. para los productos químicos.
4. M.P. para el propio manipulador.
5. M.P. para los alimentos.
   5.1. M.P. en la producción y el transporte.
   5.2. M.P. en la compra, recepción y almacenamiento.
   5.3. M.P. en la manipulación y preparación de comidas.

5.4. M.P. en carnicerías.
5.5. M.P. en pescaderías.
5.6. M.P. en Hostelería: bares, restaurantes...
5.7. M.P. en almacenes de fruta/verdura al por mayor.
6. M.P. para los residuos.
7. Control de calidad - sistema APPCC. Autocontroles. Legislación.

C. Primeros Auxilios. Emergencia y Evacuación.
1. Primeros Auxilios.
2. Emergencia y Evacuación.