

MANIPULADOR ALIMENTOS

PROFESOR

Sara E. Martínez Santamaría. Licenciada en Veterinaria.

Contacto: [Tel: 671399206](tel:671399206) Correo electrónico: sara@cecoga.es

OBJETIVOS

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene y Seguridad Alimentaria para poder realizar una adecuada Manipulación de Los alimentos, así como las buenas prácticas en la el proceso de la manipulación de los alimentos, teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es uno de los elementos que incide en el proceso de la cadena alimentaria.

DIRIGIDO A

Principalmente a personas dedicadas en los procesos de elaboración o manipulación de alimentos, así como a aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos en temas de seguridad alimentaria.

PROGRAMA

- Introducción
- Los Alimentos. Definición y clasificación
- Alteraciones y contaminantes. Causas y tipos.
- Enfermedades y otros riesgos para la salud humana asociados con los alimentos.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Higiene en las instalaciones y en el transporte de los alimentos.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas. Desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos.
- Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Legislación

DESARROLLO

La acción formativa consta de una clase presencial de 4 horas.

Se realizarán ejercicios escritos para ser valorados por el profesor y obtener el certificado correspondiente.