

10016. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PREMIUM

OBJETIVOS

El siguiente curso preparará al alumno para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos con un sistema formativo flexible, eficaz y con atención personalizada de profesores y tutores.

Está dirigido a toda persona que en su actividad laboral tenga contacto con los alimentos: ayudantes de camarero, camareros, ayudantes de cocinero, cocineros, auxiliares de comedor, etc

HORAS

52H

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Tema 1. Características de los alimentos

- 1.1. Los alimentos
- 1.2. Las funciones de los alimentos
- 1.3. La calidad en los alimentos

Tema 2. Conservación de los alimentos

- 2.1. El riesgo de los alimentos a deteriorarse
- 2.2. Los métodos de conservación de los alimentos
- 2.3. Los métodos químicos
- 2.4. El envasado

Tema 3. Sanidad alimentaria y enfermedades

- 3.1. ETAS. Concepto y tipos
- 3.2. TIAS. Concepto y tipos
- 3.3. Factores de riesgo asociados a las ETA y a las TIA

Tema 4. Manipulación de alimentos por parte del empleado

- 4.1. Higiene personal
- 4.2. El uso de sucedáneos.
- 4.3. Almacenamiento
- 4.4. Transporte
- 4.5. Venta al público
- 4.6. Normativa reguladora del correcto etiquetado de los alimentos
- 4.7. Manipulación en mataderos y salas de despiece

Tema 5. Locales e instalaciones

- 5.1. Dotaciones e infraestructuras imprescindibles
- 5.2. Características que han de reunir las instalaciones para ser más higiénicas
- 5.3. Condiciones óptimas para realizar operaciones de limpieza, desinfección y tratamiento de residuos
- 5.4. Control y extinción de plagas

Tema 6. Legislación relativa a los alimentos

- 6.1. Legislación europea
- 6.2. Legislación española
- 6.3. Legislación autonómica