



**FORMACIÓN ESPECIALIZADA
PARA USUARIOS DE ONGs**

CURSO DE
Manipulador de alimentos



PROGRAMA FORMATIVO

Manipulador de alimentos

Familia profesional	Hostelería
Horas	25 horas (adaptable al proyecto formativo)
Modalidad	Online

Descripción

Objetivos del curso	<p>Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos.</p> <p>Conocer las medidas para impedir la contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias.</p> <p>Aprender cómo ejecutar una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, maquinaria y útiles.</p> <p>Conocer el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC.</p>
Programa formativo	<p>Unidad 1. Conceptualización de la manipulación de alimentos</p> <p>Introducción</p> <p>Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta</p> <p>Alteración y contaminación</p> <p>Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano</p> <p>Fuentes de contaminación de los alimentos</p> <p>Etiquetado de los alimentos: Interpretación</p> <p>Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos</p> <p>Unidad 2. Áreas de higiene personal</p> <p>Introducción</p> <p>Asepsia</p> <p>Indumentaria de trabajo</p> <p>Actitudes y hábitos del manipulador: fumar, comer y mascar chicle.</p> <p>Salud del manipulador</p> <p>Unidad 3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)</p> <p>Introducción</p> <p>Introducción al APPCC</p>

Prerrequisitos

Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos

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 de la empresa (Guía de prácticas correctas de higiene de la empresa)

Ventajas de realizar la formación con Audiolís

Experiencia

Más de 35 años de experiencia en mejorar el nivel de empleabilidad a través de acciones formativas de cualificación profesional.

Firme compromiso

Experiencia específica en el desarrollo de proyectos de inserción laboral con personas en situación de exclusión social.

Calidad docente

Docentes con contrastada y amplia experiencia en las temáticas que tutorizan, tanto en conceptos teóricos como prácticos.

Metodología integradora

Metodología de enseñanza-aprendizaje adaptada a las necesidades concretas de personas en situación de exclusión social, refugiadas, apátridas o migrantes.

Confianza

Proveedor habitual de servicios de formación para entidades sin ánimo de lucro.

Mercado laboral

Adaptación de todas nuestras acciones formativas a la demanda del mercado laboral.

Adaptamos la formación a tus necesidades



El usuario en el centro

Somos sensibles con sus circunstancias personales creando un entorno agradable y cercano para su formación.



Tecnología

Disponemos de la última tecnología para facilitar el aprendizaje, independientemente de su nivel de estudios y competencia digital.



Máxima personalización

Totalmente flexibles en duración, programación formativa, lugar de impartición y modalidad de las acciones formativas