



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

---

# Curso de Manipulación de alimentos de alto riesgo

[www.audiolis.com](http://www.audiolis.com)

# Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



## Curso de Manipulación de alimentos de alto riesgo

<b>Familia profesional</b>	Hostelería y Turismo
<b>Horas</b>	25 horas
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Contenido vinculado a</b>	AF14495

# Descripción del curso de Manipulación de alimentos de alto riesgo

## Objetivos del curso

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite, considerando la imposición de una correcta asepsia en el manipulador, instalaciones, maquinaria y útiles, así como el seguimiento y exigencias en torno a los prerrequisitos y las GPCH a favor de la implantación de un sistema APPCC, sin olvidar la interpretación e imposición de un correcto etiquetado.

## Programa formativo

### Conceptualización de la manipulación de alimentos

- Introducción y 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.
- Etiquetado de los alimentos: Interpretación.
- Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos.


### Áreas de higiene personal

- Asepsia.
- Indumentaria de trabajo.
- Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle.
- Salud del manipulador

### El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Introducción al APPCC.
- 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).

Glosario



**Más formación  
Mejores emplead@s  
Mayores resultados**

## **Ventajas de la formación continua bonificada**

### **01 MEJORES RESULTADOS**

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

### **02 PRODUCTIVIDAD**

Aumenta la productividad de sus empleados.

### **03 SIN COSTES**

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

### **04 CLIMA LABORAL**

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

### **05 COMPROMISO**

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



# Características de nuestros cursos online

## APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

## CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

## CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · [info@audiolis.com](mailto:info@audiolis.com) · [www.audiolis.com](http://www.audiolis.com)