

MANIPULADOR DE ALIMENTOS- RESTAURACIÓN

10
HORAS

DESCRIPCIÓN

El Objetivo principal de este curso es facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Específicamente este curso contempla la manipulación de alimentos en las empresas del sector de la Hostelería y la Restauración, entre las que citamos:

- Bares
- Restaurantes
- Hoteles
- Hostales
- ...etc.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Conceptos Básicos - Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación - Enfermedad de transmisión alimentaria - Principales causas de contaminación de los alimentos - Tipos de contaminantes - Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos - Grado de contaminación de los alimentos según sus fases - Requisitos de seguridad en el envasado - Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos - Principales causas de la aparición de brotes de ETA's - Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos - La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol - Anexo: Normativa de Aplicación.

UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACIÓN: Definiciones - Descripción del proceso de elaboración - Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas - Huevos - Productos congelados - Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío - Elaboración en caliente - Excepciones de los platos cocinados - Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados - Comidas servidas en frío - Características higiénicas de los alimentos - Elaboración del producto - El aspecto sanitario - Servicio de comida a distancia o catering - Higiene de la cocina y los utensilios - Almacenamiento de basura - Anexo: Normativa de Aplicación.