



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Para trabajar en contacto con los alimentos es necesario tener formación sobre su manipulación segura para garantizar la máxima calidad y seguridad en los productos alimentarios que se comercializan. En estos cursos se impartirán los contenidos necesarios para obtener el Título de Manipulador de Alimentos para diferentes niveles de experiencia, exigencia y para diferentes ramas de la industria alimentaria.

Dirigido a:

Cualquier profesional cuya labor se desempeñe en contacto con los alimentos directa o indirectamente.

Objetivos

- Tomar conciencia de la importancia de la manipulación correcta e higiénica de los alimentos
- Conocer los tipos de peligros que pueden afectar a los alimentos, y qué riesgos tienen para las personas.
- Conocer las principales vías de contaminación, prácticas poco higiénicas de los alimentos y cómo evitarlas.
- Conocer las principales prácticas de manipulación higiénica.
- Conocer los principales riesgos asociados al alimento o al sector en concreto que se esté tratando.

Contenidos

- Clasificación de los peligros alimentarios.
- Importancia de las etapas productivas.
- Origen de los patógenos.
- Principales prácticas de riesgo en la manipulación de alimentos y cómo evitarlas.
- Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Principales riesgos específicos asociados al alimento o al sector que se esté tratando.
- Sistemas de Autocontrol: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Existen varios niveles: Inicial/ Avanzado. Ofrecemos cursos específicos para cada sector de la Industria Alimentaria.