

MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA LA VENTA EN QUIOSCOS DE CHUCHERÍAS, HELADOS, FRITOS Y VENDING

Código: 7112

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Objetivos:**

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

➤ **Contenidos:**

La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Introducción

Definición de sistema APPCC

Aplicación del sistema APPCC

El equipo de APPCC

Resumen

Peligros en los alimentos

PROGRAMA FORMATIVO

Introducción
La cadena alimentaria
Tipos de peligros
Medidas preventivas
Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Introducción
Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
Elementos de la toxiinfección alimentaria
Principales enfermedades de transmisión alimentaria
Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos

Limpieza y desinfección
Introducción
Buenas prácticas de manipulación
Limpieza y desinfección
Desinsectación y desratización. Control de plagas
Higiene de locales y equipos
Resumen

Especificaciones sobre manipulación, venta y distribución de chucherías, helados y fritos

Introducción
Marco legislativo
Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending
Conceptos básicos
Distribución, almacenamiento y venta
Registro documental de control y seguimiento
Resumen

➤ **Contenidos del CD:**

CD interactivo que le ayudará mediante animaciones, actividades interactivas y ejercicios de autoevaluación a reforzar lo aprendido en el curso.