

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Básico y Renovación

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración, especialmente al personal responsable de la manipulación, preparación y servicio de alimentos.

PARA QUÉ CAPACITA para poder trabajar con seguridad y saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el ámbito de la restauración y acredita al manipulador de alimentos, ante las visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

MODALIDAD Presencial. **Formación *in Company* para ≥ 10 participantes, se realiza en cada empresa, adaptando los contenidos a las necesidades de cada establecimiento.**

DURACIÓN 3 horas

FECHAS Y HORARIOS a determinar con cada empresa.

PRECIO 39€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

Activa y participativa, imprescindible para: implicar directamente a todos los asistentes en el seguimiento de la acción formativa, motivar a los participantes en el desarrollo de sus responsabilidades reales como profesionales y crear confianza y un clima positivo entre el formador y los participantes.

OBJETIVOS

- Conseguir una correcta higiene alimentaria mediante la utilización eficaz de las técnicas de manipulación de alimentos y preparación del puesto de trabajo, valorando la importancia de las mismas para proteger y respetar la salud de los consumidores, haciendo que reciban alimentos sanos, nutritivos y sabrosos.
- Determinar las pautas a seguir para una correcta higiene personal.
- Definir pautas para evitar las toxiinfecciones alimentarias.
- Establecer normas higiénicas para el mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios de trabajo.
- Identificar normas de recepción y almacenamiento de los alimentos perecederos y no perecederos.
- Distinguir las diferentes técnicas para la manipulación de los alimentos en estado crudo y las elaboraciones culinarias frías.
- Distinguir los diferentes métodos de cocción de los alimentos.
- Determinar técnicas para el emplatado, acabado y decoración de las elaboraciones culinarias y sus normas para una correcta conservación.
- Definir las normas para el transporte y distribución de los productos.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las alergias e intolerancias alimentarias más comunes, así como las derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles.

CONTENIDOS

1. CONCEPTO DE HIGIENE ALIMENTARIA: LA SALUD ES RESPONSABILIDAD DE TODOS
2. LA HIGIENE PERSONAL
3. LAS TOXIINFECCIONES: LA CONTAMINACIÓN MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS
4. LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, LOS EQUIPOS Y LOS UTENSILIOS
5. TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
6. LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¹ Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**