

PROGRAMA CURSO IFH.AGRÍCOLA

CURSO:

Manipulador de alimentos

Duración: 8 horas obtención primera vez

4 horas renovación.

Modalidad: presencial, sesiones teórico prácticas.

Objetivos:

Que los alumnos/as adquieran los conocimientos necesarios para desempeñar empleos como manipuladores/as de alimentos de forma higiénica y segura.

Contenidos:

Tema 1. El manipulador en la cadena alimentaria frente a los más frecuentes tipos de contaminación actuales: física, química y biológica.

Tema 2. Contaminación y alteración de los alimentos: conceptos y causas.

Tema 3. Los microorganismos: concepto, tipos y factores que contribuyen a su desarrollo.

Tema 4. Principales enfermedades e intoxicaciones alimentarias: tipos, importancia y consecuencias.

Tema 5. Bases de la alimentación saludable: alimentos y nociones de valor nutricional de los alimentos, recomendaciones alimentarias.

Tema 6. Principales métodos de conservación de alimentos: cadena de frío, diferentes tratamientos térmicos, radiaciones y formatos de envasado.

Tema 7. Etiquetado mínimo obligatorio de alimentos

Tema 8. Requisitos del manual de autocontrol basado en Reglamento (CE) 852/2004 y R.D.

3484/2000: higiene del manipulador, requisitos de los locales, plan DDD, mantenimiento de infraestructuras, almacenamiento y control de residuos, formación continuada, trazabilidad, control de proveedores, etiquetado y legislación vigente.

Docentes:

Equipo RBgestión.

Solicitudes:

Por correo electrónico, ifh.agricola@gmail.com, a través de la página web ifhagricola.com, en la página de contacto o llamando al 606183211.

Se respetará el orden temporal de recepción de las mismas.