

Cursos y actividades

DE OCTUBRE - DICIEMBRE EN LA NUEVA NORMALIDAD



¡NO TE LO PIERDAS, SEGUIMOS CONTIGO!

Manipulador de Alimentos

Curso on line impartido por Cruz Roja.

Fechas: del 19 de octubre al 16 de noviembre. Sin horario, sesiones on line a las que cada participante puede acceder a cualquier hora del día para ir realizando las tareas correspondientes en las fechas señaladas.

Duración: 20 horas.

Nº participantes: 25.

Dirigido a: preferentemente a jóvenes residentes en Parla con edades comprendidas entre los 16 y los 35 años.

Competencias que adquiere el alumno y los resultados del aprendizaje:

Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en el puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Objetivos:

Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos. Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias. Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal. Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes. Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

Temario:

- 1. Calidad alimentaria.
- 2. Alteraciones de los alimentos.
- 3. Manipulación higiénica de los alimentos.
- 4. Locales e instalaciones.
- 5. Higiene personal.
- 6. Información de productos alimenticios.
- 7. Higiene alimentaria.
- 8. Conservación de los alimentos.
- 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.
- 10. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.
- 11. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.

Criterios de evaluación:

Asistencia al 100% de la acción formativa Examen tipo test.

Síguenos en:



608039682



Casa de la Juventud.

C/ Planeta Venus, 5. Tranvía: Venus Sur.

Tel.: 91 202 47 35

juventud@ayuntamientoparla.es

www.casadelajuventudaytoparla.blogspot.com



AYUNTAMIENTO DE
PARLA