LAC laboratorios
Padre Lucas, 11 26500 Calahorra (La Rioja)
Tfno. 941 130862 - Fax 941 137132

CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DIRIGIDO A:

Todos aquéllos que trabajen o estén interesados en trabajar en cualquier puesto de trabajo en el que se mantiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, suministro y servicio.

OBJETIVOS:

- Concienciar sobre la importancia del manipulador en el trabajo con alimentos.
- Adquirir los conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las normas de higiene que se requieren en la manipulación de alimentos.
- Conocer los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- Adquirir conocimientos sobre los sistemas de autocontrol - APPCC.

CONTENIDOS:

CAPÍTULO 1. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CAPÍTULO 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
CAPÍTULO 3. LOS MICROORGANISMOS
CAPÍTULO 4. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS
CAPÍTULO 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS
CAPÍTULO 6. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS
CAPÍTULO 7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
CAPÍTULO 8. CONTROL DE PLAGAS
CAPÍTULO 9. NORMAS HIGIÉNICAS DE LOS MANIPULADORES
CAPÍTULO 10. EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PARTE ESPECÍFICA. EL APPCC APLICADO AL SECTOR EN CUESTIÓN