



MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Sku: 4935EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Conocer el concepto de higiene alimentaria. Adquirir conocimientos sobre el manipulador de alimentos. Dominar los conceptos básicos relacionados con la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Conocer cuáles son las buenas prácticas para manipular alimentos.

CONTENIDOS

1. Introducción. 2. La higiene alimentaria. Concepto de higiene alimentaria. Guías de prácticas correctas de higiene. Plan de control o prerrequisitos. 3. El manipulador de alimentos. El concepto de manipulador de alimentos. Normativa y formación. Medidas de higiene personal. 4. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Conceptos básicos. Legislación y exigencias de las organizaciones alimentarias. Exigencias de procesos y productos de limpieza y desinfección. El plan de limpieza y desinfección. 5. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Recepción de materias primas. Elaboración. Servicio y distribución.