

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CRONOGRAMA

LUNES 17 (4h)	MARTES 18 (4h)	MIÉRCOLES 19 (4h)	JUEVES 20 (4h)	VIERNES 21 (4h)
- Inicio del curso - UD1. Conceptualización de la manipulación de alimentos. 1.1. Riesgos para la salud 1.2. Alteraciones y contaminación 1.3. Factores de crecimiento bacteriano	- UD1. Conceptualización de la manipulación de alimentos. 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos. 1.5. Etiquetado de los alimentos.	- UD1. Conceptualización de la manipulación de alimentos. 1.6. Legislación aplicable sobre etiquetado de los alimentos. (2h) - UD2. Áreas de higiene personal 2.1. Manos, 2.2. Boca y nariz, 2.3. Indumentaria de trabajo, (2h)	- UD2. Áreas de higiene personal. 2.4. Fumar, comer y mascar chicle. 2.5. Heridas, rasguños y abscesos; 2.6. La salud de los manipuladores; 2.7. Reconocimientos médicos. (3h) - UD3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) 3.1. Introducción	- UD3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) 3.2. Prerrequisitos 3.3. Consecuencias del APPCC 3.3.1. Los riesgos de la contaminación cruzada. 3.3.2. Control de temperaturas 3.3.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
LUNES 24 (4h)	MARTES 25 (1h)			
- UD3. El autocontrol en la empresa: Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) 3.3.4. Procesos de elaboración 3.3.5. Trazabilidad 3.4. Limpieza y desinfección de instalaciones. 3.5. Control vectorial. 3.6. Gestión higiénica de los residuos. 3.7 Cumplimiento de las instrucciones de trabajo.	Prueba Teórica Y Prueba Práctica. (1 hora)			