



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ikastaro honek elikagaiak behar bezala manipulatzeko oinarrizko ezagutzak eta elikadura-katean zehar higiene-printzipioak ematea du helburu.

Objetivos

Asociar la higiene personal, la de las instalaciones y la de los instrumentos con el mantenimiento de la calidad microbiológica de los alimentos en sus fases de recepción, acondicionamiento, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución.

Iraupena: 6 horas

%100 HOBETUZek diruzlagunduta

Contenidos:

1. Introducción
2. Guía cadena epidemiológica
3. Clases y vías de contaminación microbiológica
4. Contaminación química de los alimentos
5. Clasificación de los microorganismos
6. Enfermedades más comúnmente transmitidas por los alimentos
7. Efecto del frío y del calor sobre los microorganismos
8. Clasificación de los alimentos y operaciones de manipulación
9. Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos
10. Higiene personal y buenas prácticas de manipulación de alimentos
11. Limpieza y desinfección de los elementos y zonas de trabajo
12. Introducción básica al APPCC
13. Trazabilidad
14. Casos prácticos.