

Manipulador de alimentos nivel básico

20 HORAS
AF: 22036

En este curso aprenderá a reconocer cuales son las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud por parte del manipulador de alimentos, para así evitar posibles contaminaciones. También estudiará cómo se deben limpiar de manera correcta las maquinarias de trabajo y cuáles son los métodos de conservación de alimentos más utilizados. Además se repasará cuáles son algunas de las malas prácticas que se realizan a la hora de manipular alimentos.

Unidad 1. El manipulador de alimentos

1.1 Definición 1.2 Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) 1.2.1 Normas de higiene 1.2.2 Cuidados de salud del manipulador 1.2.3 Vestimenta 1.3 Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias de hostelería 1.3.1 Mala praxis en métodos de elaboración y conservación de alimentos 1.3.2 Limpieza de equipos de trabajo 1.3.3 Desinfección. Métodos de desinfección

Unidad 2. Contaminación y correcta conservación de alimentos

2.1 La contaminación 2.1.1 Contaminación cruzada 2.1.2 Contaminación en productos cárnicos 2.1.3 Contaminación en productos de pescadería 2.1.4 Contaminación de vegetales y productos hortícolas 2.1.5 Contaminación en productos lácteos 2.1.6 Contaminación en el huevo 2.2 Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos 2.2.1 La deshidratación 2.2.2 El ahumado 2.2.3 El curado y salazón 2.2.4 Conservación en frío 2.2.5 Conservación con calor 2.2.6 Recipientes, latas y conservas 2.3 Características que deben presentar los alimentos 2.4 Preparación de alimentos 2.4.1 Preparación de alimentos crudos 2.4.2 Preparación de alimentos cocinados