



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad, especificando las medidas a tener presentes ante la venta o suministro de chucherías, helados y productos de masa frita. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar y exponer los criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC, exponiendo su implantación, seguimiento y control, estableciendo pautas correctas que confirmen la seguridad alimentaria en un establecimiento o proceso. Exponer los métodos correctos de actuación de los manipuladores, exponiendo las medidas y tratamientos adecuados para el servicio de productos que no requieran tratamientos térmicos posteriores, ofreciendo en todo momento alimentos y productos seguros.

CONTENIDOS

LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción

2. Conceptos básicos
3. La formación del manipulador de alimentos
4. Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Resumen

SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

1. Introducción
2. Definición de sistema APPCC
3. Aplicación del sistema APPCC
4. El equipo de APPCC
5. Resumen

PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. La cadena alimentaria
3. Tipos de peligros
4. Medidas preventivas
5. Alérgenos e intolerancias alimentarias
6. Resumen

LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MEDIDAS PREVENTIVAS

1. Introducción
2. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
3. Elementos de la toxiinfección alimentaria
4. Principales enfermedades de transmisión alimentaria
5. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
6. Resumen

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Limpieza y desinfección
2. Introducción
3. Buenas prácticas de manipulación
4. Limpieza y desinfección
5. Desinsectación y desratización. Control de plagas
6. Higiene de locales y equipos
7. Resumen

ESPECIFICACIONES SOBRE MANIPULACIÓN, VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE CHUCHERÍAS, HELADOS Y FRITOS

1. Introducción
2. Marco legislativo
3. Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending
4. Conceptos básicos
5. Distribución, almacenamiento y venta
6. Registro documental de control y seguimiento
7. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es