

Tema 1. Características de los alimentos

- 1.1. Los alimentos
 - 1.2. Las funciones de los alimentos
 - 1.3. La calidad en los alimentos
-

Tema 2. Conservación de los alimentos

- 2.1. El riesgo de los alimentos a deteriorarse
 - 2.2. Los métodos de conservación de los alimentos
 - 2.3. Los métodos químicos
 - 2.4. El envasado
-

Tema 3. Sanidad alimentaria y enfermedades

- 3.1. ETAS. Concepto y tipos
 - 3.2. TIAS. Concepto y tipos
 - 3.3. Factores de riesgo asociados a las ETA y a las TIA
-

Tema 4. Manipulación de alimentos por parte del empleado

- 4.1. Higiene personal
 - 4.2. El uso de sucedáneos.
 - 4.3. Almacenamiento
 - 4.4. Transporte
 - 4.5. Venta al público
 - 4.6. Normativa reguladora del correcto etiquetado de los alimentos
 - 4.7. Manipulación en mataderos y salas de despiece
-

Tema 5. Locales e instalaciones

- 5.1. Dotaciones e infraestructuras imprescindibles
 - 5.2. Características que han de reunir las instalaciones para ser más higiénicas
 - 5.3. Condiciones óptimas para realizar operaciones de limpieza, desinfección y tratamiento de residuos
 - 5.4. Control y extinción de plagas
-

Tema 6. Legislación relativa a los alimentos

- 6.1. Legislación europea
- 6.2. Legislación española
- 6.3. Legislación autonómica

Horas: 35

Modalidad: On line

El curso te prepara para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos con un sistema formativo flexible, eficaz y con atención personalizada de profesores y tutores.

Dirigido a toda persona que en su actividad laboral tengan contacto con los alimentos: ayudantes de camarero, camareros, ayudantes de cocinero, cocineros, auxiliares de comedor, etc.