



MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA LA VENTA EN QUIOSCOS DE CHUCHERÍAS, HELADOS, FRITOS Y VENDING

OBJETIVOS

Conocer técnicas para acreditar al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida, ya dirijan su actividad en tiendas minoristas y quioscos o mediante venta automatizada (vending).

CONTENIDOS

La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Introducción

Definición de sistema APPCC

Aplicación del sistema APPCC

El equipo de APPCC

Resumen

Peligros en los alimentos

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Introducción

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

Elementos de la toxiinfección alimentaria

Principales enfermedades de transmisión alimentaria

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos

Limpieza y desinfección

Introducción

Buenas prácticas de manipulación

Limpieza y desinfección

Desinsectación y desratización. Control de plagas



Higiene de locales y equipos
Resumen

**Especificaciones sobre manipulación, venta y distribución de chucherías,
helados y fritos**

Introducción

Marco legislativo

Quioscos, tiendas minoristas y venta automática o vending

Conceptos básicos

Distribución, almacenamiento y venta

Registro documental de control y seguimiento

Resumen