

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

**Duración:** 56 horas.

**Modalidad:** online

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

- **1. La manipulación de alimentos**
  - Introducción
  - Conceptos básicos
  - La formación del manipulador de alimentos
  - Obligaciones del manipulador de alimentos
  - Resumen
  - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **2. 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
- Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **3. Peligros en los alimentos**
  - Introducción
  - La cadena alimentaria
  - Tipos de peligros
  - Medidas preventivas
  - Resumen
  - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **4. 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
  - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **5. 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
  - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **6. 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
- Ejercicios de repaso y autoevaluación