



MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALERGENOS Y APPCC (MARZ'25)



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 65 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.
- Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.
- Conocer e interpretar el manual de autocontrol sanitario básico, el proceso concreto y la normativa vigente de aplicación. Así como, conocer los fundamentos del sistema preventivo para garantizar la calidad higiénico-sanitaria final de los productos alimenticios.

CONTENIDOS

1. Manipulador de alimentos
2. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias.
3. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias
4. Elaboración de ofertas gastronómicas y o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimentarias.
5. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
6. Qué es el "diagrama de flujo del proceso".
7. Cómo se identifican los peligros y puntos de control críticos.
8. Establecimiento del sistema de vigilancia para cada uno de los PCCS.
9. Establecimiento de procedimientos de comprobación del sistema y medidas correctoras.
10. Fases del diagrama de flujo del procedimiento.
11. Elaboración de una propuesta de una APPCC