

TÉCNICAS BÁSICAS

**CURSO BÁSICO
PARA MANIPULADOR
DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Contiene 57 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

OBJETIVO GENERAL

- 1. CONOCER LAS NORMAS BÁSICAS Y EL PROCEDIMIENTO PARA DESEMPEÑAR LA LABOR DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 2. ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMUNICARSE EN EL MEDIO.**
- 3. IDENTIFICAR LA MATERIA PRIMA Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA ELLA.**
- 4. DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA EJECUTAR LAS NORMAS Y PAUTAS DE TRABAJO.**
- 5. ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR FICHAS Y CONTROLES DE LOS PRODUCTOS Y LAS TÉCNICAS APLICABLES A CADA UNO DE ELLOS.**

INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL SUBSECTOR DE LA ACTIVIDAD

- a) Materias primas: características.
- b) Tipos de tratamiento o elaboración: características y peculiaridades
- c) Transmisión de microorganismos patógenos
- d) Otros peligros potenciales: físicos y químicos
- e) Manipulación higiénica y conocimientos que precisan el resto de personal y consumidor

SISTEMA PREVENTIVO DE AUTOCONTROL APPCC DEL SECTOR

- a) Especificaciones.
- b) Diagrama de flujo.
- c) Peligros y medidas preventivas.
- d) Puntos de control crítico y límites críticos.
- e) Sistema de vigilancia. Cuadro de gestión.
- f) verificación y revisión