



## Manipulador de alimentos.

**Sku:** PD186

**Horas:** 10

### OBJETIVOS

-Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador. -Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias - Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control. -Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención. -Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. -Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

### CONTENIDOS

**Unidad 1: Higiene alimentaria** ¿Qué es la higiene alimentaria? Importancia del manipulador en la higiene alimentaria **Unidad 2: Contaminación de los alimentos** Tipos de peligros Principales fuentes de contaminación ¿Qué son los gérmenes? ¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario? Condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes **Unidad 3: Enfermedades de transmisión alimentaria** Importancia de las toxiinfecciones alimentarias Toxiinfecciones más frecuentes Errores más comunes en la preparación de alimentos **Unidad 4. Conservación y almacenamiento de los alimentos** ¿Alimentos frescos o alimentos conservados? Métodos de conservación Los alimentos y su conservación Envasado y etiquetado Recepción y almacenamiento **Unidad 5: Medidas de higiene personal y hábitos correctos** Hábitos correctos de higiene **Unidad 6. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo** Limpieza y desinfección Prácticas no permitidas Las basuras y los residuos Control de plagas