



Manipulador de alimentos

Sku: 1144ID

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.**
 - Introducción.
 - Enfermedades de origen alimentario.
 - Cultura alimentaria.
 - Resumen.
- **Unidad 2. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.**
 - Introducción.
 - Causas de las alteraciones de los alimentos.
 - Prevenciones de la contaminación por parte del manipulador.
 - Resumen.
- **Unidad 3. Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.**

- Introducción.
 - Las bacterias como principales agentes causales de las toxiinfecciones.
 - Cómo conservar los alimentos y destruir las bacterias.
 - Resumen.
- **Unidad 4. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.**
 - Introducción.
 - Hábitos del manipulador.
 - La importancia del manipulador de alimentos.
 - Resumen.
- **Unidad 5. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.**
 - Introducción.
 - Protocolo de Limpieza y Desinfección.
 - Desinsectación y desratización.
 - Higiene de locales y equipos.
 - Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
 - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
 - Resumen.
- **Unidad 6. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.**
 - Introducción.
 - Las empresas y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC).
 - Resumen.
- **Unidad 7. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos.**
 - Introducción.
 - Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.
 - Procedimiento de limpieza.
 - Conclusiones.
 - Normativa aplicable.
 - Resumen.