



## Manipulador de alimentos y desperdicios alimentarios.

**Sku:** 1144ID\_\_52317IN

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

#### **Modulo 1:** Manipulador de alimentos

- 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.

#### **Modulo 2:** Desperdicios alimentarios

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.

### CONTENIDOS

#### **Modulo 1:** Manipulador de alimentos

- **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.

## **Modulo 2: Desperdicios alimentarios**

- **Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**
  - Introducción
  - Fundamentos de la normativa
  - Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria
  - Fechas de consumo preferente
  - Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario
  - Infracciones y sanciones
  - Resumen