



Manipulador de alimentos

Sku: 1211ID

Horas: 10

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.
- 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. 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.