



# 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.