Manipulador de alimentos

Sku: 1232ID

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.