

Manipulador de alimentos.

Horas

10

Acerca de este curso

Cod: PD186

Unidad 1: Higiene alimentaria

¿Qué es la higiene alimentaria?

Importancia del manipulador en la higiene alimentaria

Unidad 2: Contaminación de los alimentos

Tipos de peligros

Principales fuentes de contaminación

¿Qué son los gérmenes?

¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario?

Condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes

Unidad 3: Enfermedades de transmisión alimentaria

Importancia de las toxiinfecciones alimentarias

Toxiinfecciones más frecuentes

Errores más comunes en la preparación de alimentos

Unidad 4. Conservación y almacenamiento de los alimentos

¿Alimentos frescos o alimentos conservados?

Métodos de conservación

Los alimentos y su conservación

Envasado y etiquetado

Recepción y almacenamiento

Unidad 5: Medidas de higiene personal y hábitos correctos

Hábitos correctos de higiene

Unidad 6. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo

Limpieza y desinfección

Prácticas no permitidas

Las basuras y los residuos

Control de plagas

¿Qué aprenderás?

- Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.