

## Manipulador de Alimentos

**Código del curso:** 1144ID

**Horas:** 20

### Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 1144ID

Introducción

Introducción

Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.

Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.  
Evaluación

Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.

Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.  
Evaluación

Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

Las principales causas de aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.  
Evaluación

El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.  
Evaluación

Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.

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  
Evaluación

Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.  
Sistemas de autocontrol, concepto y fines.

Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.  
Sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC)  
Evaluación

Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos

Principales peligros asociados al sector de la restauración y características específicas de los alimentos empleados.  
Procedimiento de limpieza  
Evaluación

Normativa aplicable

Normativa aplicable  
Evaluación

Evaluación Final

Evaluación

¿Qué aprenderás?

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.