

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	<b>PRESENCIAL</b>		
	<b>Duración:</b> 3 H	<b>Horas presenciales:</b> 3 H	<b>Horas online:</b> 0 H
	<b>Familia:</b> SANIDAD <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Trabajador@s, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teóricos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral.		
	<b>Objetivos:</b> - Cumplir con la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos - Adquirir los conocimientos sobre la correcta manipulación de los alimentos - Realizar una manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC - Saber como aplicar en la actividad laboral una correcta prevención, higiene personal y manipulación de los alimentos - Garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos		
	<b>Metodología:</b> Metodología activa y participativa, basada en la explicación y demostración de los contenidos utilizando los medios didácticos adecuados para la transmisión de del conocimiento fomentando la participación e implicación de los alumñ@s a través de la realización de actividades, desarrollándose en un ambiente de buena comunicación entre alumno y formador		
	<b>Contenidos:</b> 1. La Manipulación de los alimentos, conceptos básicos. 2. La formación del manipulador de alimentos. 3. Obligaciones del manipulador de alimentos. 4. Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) 5. Definición, aplicación y equipo del Sistema APPCC. 6. Peligros en los alimentos 7. La cadena alimentaria. 8. Tipos de peligros. 9. Medidas preventivas. 10. Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas 11. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria. 12. Elementos de la toxiinfección alimentaria.		

13. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
14. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.
15. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
16. Buenas prácticas de manipulación.
17. Limpieza y desinfección.
18. Desinsectación y desratización.
19. Higiene de locales y equipos