

Acreditado por:

**ATPERSON**

# CURSO EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**DURACIÓN: 10 Horas**

Las industrias alimentarias son hoy en día una parte importante para el suministro de alimentos a la población, sobre todo para ciudades y grandes ecosistemas urbanos. Con esta formación te preparamos, con estándares de calidad, higiene y sanidad alimentaria para llevar a cabo las tareas con seguridad dentro de las industrias.

**Dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la alimentación que deseen seguir formándose en la materia o especializarse en este contenido. Además, es interesante para personas que deseen dedicarse laboralmente a este ámbito.**

## OBJETIVO

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

## CONTENIDOS

CALIDAD ALIMENTARIA

ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

LOCALES E INSTALACIONES: MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN.

HIGIENE PERSONAL: ASEO, HÁBITOS, ESTADO DE SALUD Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES.

INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: IDENTIFICACIÓN, ETIQUETADO, CADUCIDAD, COMOPOSICIÓN.

HIGIENE ALIMENTARIA: MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, CONTAMINACIONES, INFECCIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL SECTOR CONCRETO EN EL QUE SE INTEGRA ESTE MÓDULO.

CONOCER EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS Y LA GUÍA DE PRÁCTICAS CONCRETAS DE HIGIENE DEL SECTOR O ACTIVIDAD LABORAL EN LA QUE SE INTEGRE EL MÓDULO DE MANIPULADOR.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RELACIONADA CON EL SECTOR CONCRETO AL QUE VA DIRIGIDO EL CURSO.