

Manipulador de alimentos

OBJETIVOS

- Concienciar sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- 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 Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

DESTINATARIOS

Educadores, monitores y colaboradores de campamentos o Agentes de Pastoral



ENERO - FEBRERO 2025
ONLINE
10€

*Impartido por Profesorado Licenciado en
Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

En materia de realización de actividades en la que interviene la manipulación de alimentos (campamentos, convivencias, meriendas, etc) resulta imprescindible mantener actualizados los conocimientos, especialmente ante las constantes reformas a nivel normativo. Este curso está destinado a todas aquellas personas que disponen ya del título de manipulador de alimentos y quieren renovar conocimientos y actualizarse en cuanto a normativa.

Manipulador de alimentos

CONTENIDOS

- Origen y transmisión de los contaminantes de los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Principales causas de alteración de los alimentos.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano de los alimentos.
- Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de esta en los alimentos.
- La importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- Limpieza, desinfección y desratización.
- Higiene de los locales y equipos.
- La conservación de los alimentos.
- Prácticas peligrosas y responsabilidades.