



Manipulador de Alimentos

Código: 02100

Duración: 30 horas.

Modalidad: Online.

Objetivos: Conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, para garantizar la seguridad de éstos y evitar enfermedades de origen alimentario.

Índice:

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

HIGIENE ALIMENTARIA

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tipos de contaminantes y peligros

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Definición.

Principales microorganismos patógenos

Necesidades de crecimiento.

Alimentos más susceptibles de contaminación

PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Conservación y almacenamiento de alimentos

Métodos de conservación

Etiquetado y envasado

Almacenamiento

Prácticas peligrosas

Higiene de los manipuladores

Limpieza e Higiene

GalFor

El sistema de autocontrol APPCC y normativa