



# Manipulador de Alimentos. Gestión de Alérgenos e Intolerancias Alimentarias

Código: 2100

Duración: 56 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  
Practicas peligrosas  
Higiene de los manipuladores  
Limpieza e Higiene  
El sistema de autocontrol APPCC y normativa

## ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Alérgenos  
Anafilaxia  
Intolerancias  
Real Decreto 126/2015 de Información al Consumidor