

# Manipulador de Alimentos 60h

AF: 40369

## OBJETIVO

Con la realización de este curso aprenderás qué es importante tener en cuenta a la hora de trabajar con alimentos, así como la normativa que debes cumplir y qué cosas no debes hacer para garantizar la seguridad del consumidor.

### Objetivos específicos

- Aprender los conceptos básicos en manipulación de alimentos
- Conocer la legislación vigente en materia de manipulación de alimentos
- Aprender a diferenciar a los alimentos por su origen
- Conocer los tipos y las fuentes de contaminación que pueden afectar a los alimentos
- Conocer qué tipos de microorganismos afectan a la seguridad de los alimentos
- Familiarizarnos con el concepto de higiene y conocer las consecuencias que tiene trabajar con una buena o mala higiene alimentaria.
- Conocer las ETA o enfermedades de transmisión alimentaria
- Saber qué requisitos higiénicos deben cumplir los manipuladores de alimentos
- Conocer por qué es importante la desinfección y desratización de los locales comerciales
- Saber cuáles son las prácticas más peligrosas en el manipulado de alimentos
- Conocer los principales sistemas de conservación de alimentos y cómo deben etiquetarse en fábrica
- Saber qué prácticas están prohibidas en la manipulación de alimentos"

## ÍNDICE

### 1. INTRODUCCIÓN

- 1.1. Introducción y antecedentes históricos
- 1.2. Normativa

### 2. LOS ALIMENTOS

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos de alimentos
- 2.3. Tipos de contaminación de los alimentos
- 2.4. Los microorganismos
- 2.5. Fuentes de contaminación de los alimentos
- 2.6 causas de alteración de los alimentos

### 3. LA HIGIENE ALIMENTARIA

- 3.1. Introducción
- 3.2. Consecuencias de una mala higiene alimentaria
- 3.3. Beneficios de una buena higiene alimentaria
- 3.4. Enfermedades de transmisión alimentaria

#### **4. LA HIGIENE EN LOS MANIPULADORES**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Salud
- 4.3. Higiene personal
- 4.4. Ropa de trabajo
- 4.5. Hábitos higiénicos con respecto a los alimentos

#### **5. LIMPIEZA E HIGIENE**

- 5.1. Introducción
- 5.2. La desinfección y la desratización
- 5.3. Limpieza de los locales y equipos de trabajo

#### **6. PRÁCTICAS PELIGROSAS EN EL MANIPULADO DE ALIMENTOS**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Prácticas peligrosas en locales y equipos
- 6.3. Responsabilidades

#### **7. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Sistemas de conservación

#### **8. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Contenido obligatorio del etiquetado de los alimentos

#### **9. CONCLUSIONES**

- 9.1. Consejos para prevenir las transmisiones de microorganismos patógenos
- 9.2. Prácticas prohibidas en la manipulación de alimentos"