

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	PRESENCIAL		
	Duración: 3 H	Horas presenciales: 3 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Dirigido a: Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teóricos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral.		
	Objetivos: Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos. Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor. Formar e informar de las buenas practicas en manipulación de alimentos.		
	Metodología: Metodología activa y participativa, basada en la explicación y demostración de los contenidos utilizando los medios didácticos adecuados para la transmisión de del conocimiento fomentando la participación e implicación de los alumna@s a través de la realización de actividades, desarrollándose en un ambiente de buena comunicación entre alumno y formador		
	Contenidos: 1. Introducción 2. Contaminación de los alimentos. 3.bacterias 4. Enfermedades transmitidas por los alimentos 5. Conservación de los alimentos. 6.prácticas correctas de higiene 7.prácticas correctas de manipulación 8. LIMPIEZA de las instalaciones y equipos 9.control de agua 10.gestión de plagas 11.gestión de residuos 12. Control de la trazabilidad 13. Control de alérgenos 14. APPC		