








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: El objetivo general de este curso estará centrado en proporcionar a los empleados de la empresa los conocimientos necesarios para poder manipular y controlar los alimentos sin ningún riesgo para la Salud. El objetivo específico de este curso es dar la formación necesaria en materia de Higiene Alimentaria, que se ajuste a las actividades que se desarrollan en la empresa.		
	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: INTRODUCCIÓN MÓDULO I: LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA PARA LA SALUD. MÓDULO II: LA CADENA ALIMENTARIA DESDE LA PRODUCCIÓN AL CONSUMO. EL CONTROL SANITARIO. MÓDULO III: RIESGOS PARA LA SALUD QUE PUEDEN ORIGINARSE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. MÓDULO IV: CONDICIONES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS GÉRMENES QUE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS. MÓDULO V: CONOCIENDO MEJOR LOS GÉRMENES. MÓDULO VI: PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS MÓDULO VII: ALGUNAS NORMAS GENERALES DE CONSERVACIÓN. MÓDULO VIII: LA HIGIENE MEDIOAMBIENTAL CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD		

ALIMENTARIA.
MÓDULO IX: LOS ELEMENTOS DE TRABAJO.
MÓDULO X: GESTOS Y ACTITUDES DEL MANIPULADOR.