

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



PRESENCIAL



Duración: 2 H

Horas presenciales: 2 H

Horas online: 0 H



Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE

Área: GENERAL PRL



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.



Contenidos:

- RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y DE SU MANIPULACIÓN: CONCEPTO DE ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA Y SUS BROTES.
- LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS
- PRINCIPALES CAUSAS QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.
- EL PAPEL DEL MANIPULADOR COMO RESPONSABLE DE LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.
- MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O DE LA PROLIFERACIÓN DE ÉSTA EN LOS ALIMENTOS.
- RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.
- EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ESPECÍFICO DEL SECTOR DE HOSTELERIA
- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS