

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	<b>PRESENCIAL</b>		
	<b>Duración:</b> 2 H	<b>Horas presenciales:</b> 2 H	<b>Horas online:</b> 0 H
	<b>Familia:</b> PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Objetivos:</b> 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.		
	<b>Contenidos:</b> - 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		