






## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS



	<b>PRESENCIAL</b>		
	<b>Duración:</b> 7 H	<b>Horas presenciales:</b> 7 H	<b>Horas online:</b> 0 H
	<b>Familia:</b> PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Objetivos:</b> Adquirir los conocimientos necesarios y adecuados en materia de prevención de riesgos laborales y sensibilizar a los trabajadores en los riesgos y medidas de prevención a adoptar.		
	<b>Contenidos:</b> Introducción y objetivos. Definición de Manipulador de alimentos. Contaminación de los Alimentos. Enfermedades y riesgos para la salud. Contaminación de los alimentos. Prevención de la contaminación y conservación de alimentos. Prevención infecciones bacterianas. Conservación alimentos. Envasado Etiquetado Maquinaria / utensilios en contacto con alimentos. Limpieza e Higiene. Higiene y Salud de los manipuladores. Limpieza de utensilios, instalaciones y control de plagas. Sistema de autocontrol APPC y Normativa. Mantenimiento de alimentos a temperatura regulada. Control de temperaturas. Trazabilidad Normativa Distribución de los productos alimentarios. Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva. Buenas prácticas de elaboración.		