

# Manipulador de Alimentos



## OBJETIVOS

- Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.
- Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- Al finalizar el curso serás capaz de conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

## DIRIGIDO A

Profesionales del Sector de Hostelería que necesiten conocer los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos para manipular alimentos.

## DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

10 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 33 €

## METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso

## PROGRAMA

### Unidad 1: Higiene alimentaria

¿Qué es la higiene alimentaria?

Importancia del manipulador en la higiene alimentaria

### Unidad 2: Contaminación de los alimentos

- Tipos de peligros
- Principales fuentes de contaminación
- ¿Qué son los gérmenes?
- ¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario?
- Condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes

### Unidad 3: Enfermedades de transmisión alimentaria

- Importancia de las toxiinfecciones alimentarias
- Toxiinfecciones más frecuentes
- Errores más comunes en la preparación de alimentos

### Unidad 4. Conservación y almacenamiento de los alimentos

- ¿Alimentos frescos o alimentos conservados?
- Métodos de conservación
- Los alimentos y su conservación
- Envasado y etiquetado
- Recepción y almacenamiento

### Unidad 5: Medidas de higiene personal y hábitos correctos

### Unidad 6. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo

- Limpieza y desinfección
- Prácticas no permitidas
- Las basuras y los residuos
- Control de plagas

## CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

## INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

[elearning@camaramadrid.es](mailto:elearning@camaramadrid.es)



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

