

## Manipulador de alimentos

### **Duración:**

10 horas lectivas

### **Metodología:**

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno 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.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

## **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.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

## **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**

Hábitos correctos de higiene

## **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