

## Manipulador de Alimentos

❖ Modalidad: Distancia

❖ Duración: **80** horas

❖ Objetivos:

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

❖ Contenidos:

### La Manipulación de los alimentos

Conceptos básicos. El manipulador de alimentos. Cadena alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Responsabilidad de la empresa en la higiene alimentaria. Legislación.

### Los microorganismos. Enfermedades de transmisión alimentaria

Los microorganismos. Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos. Toxiinfecciones alimentarias. Principales microorganismos patógenos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria. Conservación de los alimentos.

### Manipulación de los alimentos en la cadena alimentaria

Recepción de materias primas. Conservación y almacenamiento. Envasado. Trazabilidad etiquetado. Transporte. Distribución y venta.

### Medidas básicas en la manipulación de alimentos

Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.

### El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿Qué es el sistema APPCC? Las ventajas del APPCC. La aplicación del APPCC. Definiciones. Principios del sistema de APPCC. Directrices para la aplicación del sistema de APPCC. Aplicación de los principios del sistema de APPCC. Capacitación.