

## CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

### ÁREA FORMATIVA

Comercio, hostelería y turismo

### NIVEL

Cursos monográficos

### DURACIÓN

10h

**MODALIDAD FORMATIVA** Presencial, Semipresencial, Distancia.

### DESTINATARIOS

- Dirigido a los manipuladores de alimentos en el transporte, almacenamiento, transformación y conservación antes de llegar al consumidor final., incluidos los operarios de mataderos, salas de despiece, industrias agroalimentarias... que están en el transcurso de la cadena alimentaria

### OBJETIVOS

- Da los conocimientos para poder manipular los alimentos sin peligro de causar alguna toxiinfección.
- Obtención del Certificado Oficial de manipulador de alimentos.

### TEMARIO

1. NORMATIVA BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
2. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O DE SU MANIPULACIÓN
3. PRINCIPALES CAUSAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y TIPOS DE CONTAMINANTES.
4. ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS Y CONDICIONES QUE FAVORECEN SU DESARROLLO.
5. PRINCIPALES CAUSAS QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
6. MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O DE LA PROLIFERACIÓN DE ÉSTA EN LOS ALIMENTOS.
7. LA RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: SISTEMAS DE AUTOCONTROL, CONCEPTO Y FINES.

### DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.