

Manipulador de alimentos de alto riesgo

30 HORAS
AF: 36007

Identificar cual es la figura del manipulador y que normas debe seguir, conocer las enfermedades transmitidas por los alimentos, las causas de su aparición y como prevenirlas. Además de como prevenir la contaminación de los alimentos.

UD1. NORMATIVA Y FORMACIÓN SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Legislación y Normativa sobre el Manipulador de Alimentos
2. El Manipulador de Alimentos
3. Sistema APPCC y Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
4. El Manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias
5. Enfermedades que los animales transmiten a los Manipuladores.

UD2. ENFERMEDADES Y RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por alimentos
 - 1.1 Causas de la aparición de una eta
 - 1.2 Prevención de una eta
2. Diferencias entre infección e intoxicación alimentaria

UD3. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planes generales de higiene. Guía prácticas.
2. Limpieza y desinfección
3. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria. La responsabilidad de la empresa.
4. Control de plagas. Desinfección y desratización.