

Manipulador de alimentos de alto riesgo

AF: 26850

HORAS: 30

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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.