

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Distintos sectores

Cod.: AQ2011

El curso pretende dar a conocer los hábitos de higiene que deben seguirse en la manipulación de alimentos, la higiene personal, así como las necesarias para los locales, instalaciones y utensilios que intervengan en los procesos de manipulación de alimentos. Por último, haremos referencia al sistema de autocontrol y a la legislación aplicable en esta materia.

## DESTINATARIOS

Todos los trabajadores considerados manipuladores de alimentos de las empresas e industrias alimentarias.

## OBJETIVOS

- Conocer la figura del manipulador de alimentos.
- Descubrir los peligros alimentarios y las medidas de prevención.
- Enumerar las enfermedades de tipo alimentario.
- Describir las prácticas correctas de la higiene alimentaria.
- Conocer el etiquetado de los alimentos.
- Mostrar las pautas de un sistema de autocontrol.
- Conocer las alergias e intolerancias alimentarias.
- Exponer la legislación aplicable.

## PROGRAMA

### A. BLOQUE I. Manipulador de alimentos (parte general)

1. Calidad alimentaria.
2. Peligros alimentarios y medidas preventivas para su control.
3. Enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención.
4. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
5. Productos alimenticios.
6. Sistema de autocontrol.
7. Alergias e intolerancias alimentarias.
8. Legislación aplicable.

### B. BLOQUE II. (Elegir una opción)

- a. Sector Restauración y comida preparada.
- b. Sector Agua de consumo humano.
- c. Sector Cárnico.
- d. Sector Jamones y embutidos.
- e. Sector Comercio Minorista.
- f. Sector Derivados Lácteos.
- g. Sector Hortofrutícola.
- h. Sector Panadería y Pastelería.



### MODALIDAD:

Online / Distancia

### DURACIÓN:

8 horas

### IMPORTE:

20€/alumno

### + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com