

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Sector restauración

Cod.: YA2018

OBJETIVOS

- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación.
- Analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.
- Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.
- Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.
- Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.

PROGRAMA

UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.

UD2. La contaminación de los alimentos.

UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.

UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.

UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.

UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería.



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

50 horas

IMPORTE:

375€/Alumno (100% Bonificable para Trabajadores de Régimen General)

**Descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

**Consultar otros descuentos*

+ INFORMACIÓN

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