

A person wearing a white lab coat is operating a food processor. The person's hands are visible, one holding the lid and the other near the base. The background is a kitchen with a white wall and a window. The text 'Manipulador de Alimentos' is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle in the center of the image. There are also several white circles of varying sizes arranged in a vertical line on the right side of the image.

Manipulador de Alimentos

Objetivos

❑ **Objetivo General**

- Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.

❑ **Objetivos Específicos**

- Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

Contenidos

10 h	Manipulador de alimentos
	Módulo 1
1,5 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Higiene alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es la higiene alimentaria? • Importancia del manipulador en la higiene alimentaria
2 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: Contaminación de los alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de peligros • Principales fuentes de contaminación • ¿Qué son los gérmenes? • ¿Cómo podemos luchar contra las alteraciones y enfermedades microbianas de origen alimentario? • Condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes
1,5 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 3: Enfermedades de transmisión alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Importancia de las toxiinfecciones alimentarias • Toxiinfecciones más frecuentes • Errores más comunes en la preparación de alimentos
2 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 4. Conservación y almacenamiento de los alimentos <ul style="list-style-type: none"> • ¿Alimentos frescos o alimentos conservados? • Métodos de conservación • Los alimentos y su conservación • Envasado y etiquetado • Recepción y almacenamiento
1 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 5: Medidas de higiene personal y hábitos correctos <ul style="list-style-type: none"> • Hábitos correctos de higiene
2 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 6. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y desinfección • Prácticas no permitidas • Las basuras y los residuos • Control de plagas
10 horas	1 Módulo / 6 Unidades didácticas