

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL SECTOR MINORISTA DE ALIMENTACION

10  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

---

## OBJETIVOS

---

## CONTENIDOS

---

UNIDAD 1 - CONCEPTOS BÁSICOS - Alimentos UNIDAD 2 - FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación. Enfermedad de Transmisión Alimentaria - Principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes - Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo - Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria - Medidas básicas para la prevención de la contaminación de los alimentos - La responsabilidad de la empresa en la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol -Test Unidad 2 UNIDAD 3 - SISTEMAS DE AUTOCONTROL: A.P.P.C.C. Y P.G.H - Normativa básica en higiene alimentaria - Responsabilidad de la empresa: sistema de autocontrol - Análisis de peligros y puntos críticos de control - Principios del sistema APPCC - Industria de envasado de la leche - Planes generales de higiene (P.G.H) - Sistemas de autocontrol - Test Unidad 3 UNIDAD 4 - NORMATIVA BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA - Introducción -Normativa básica en higiene alimentaria -Formación de manipuladores de alimentos -Test Unidad 4 UNIDAD 5 - FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR MINORISTA DE ALIMENTACIÓN - Normativa de aplicación al sector minorista de alimentación - Definiciones, denominaciones y clasificación - Condiciones de los establecimientos, del material y del personal - Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos - Manipulaciones y prácticas prohibidas