

Higiene y Seguridad Alimentaria. Manipulador de Alimentos (2/102001)

Modalidad: eLearning || **Duración:** 8 horas – 1 mes || **Precio:** consultar [web](#)

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del **Curso Higiene y Seguridad Alimentaria. Manipulador de Alimentos**. Titulación expedida Sinergia Classroom.

Destinatarios

El Curso, está dirigido a todos aquellos **profesionales** que manipulen alimentos y por tanto requieren Certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevarlo a cabo la manipulación con las máximas **garantías** de **higiene** y **seguridad**, evitando así la **contaminación** de los mismos y la aparición de posibles **enfermedades alimentarias**.

Este Curso va dirigido a:

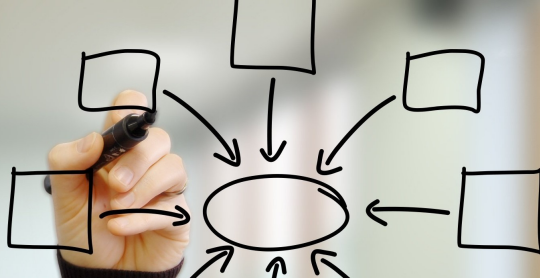
- Profesionales en **contacto directo** con los **alimentos** durante su **elaboración**.
- Personas en **contacto** con los alimentos durante su **proceso de fabricación y transformación**.
- Personal en **contacto** con los alimentos en su **proceso de envasado**.
- Personas encargadas del **transporte, distribución y suministro** de los alimentos.
- Personas encargadas del **almacenaje** de los alimentos que se reciben en un establecimiento.
- Profesionales en contacto con alimentos en procesos de **venta** o **servicio** de los mismos.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para utilizar todas las **medidas** al alcance del manipulador necesarias para **mantener** los **alimentos** en **perfecto estado** de **calidad** y **salubridad**, y garantizar la **protección** de su **salud** y la de los consumidores, evitando posibles **enfermedades** o **alergias** que podrían derivar de alimentos **contaminados** o en **mal estado de conservación**.

Al finalizar la acción formativa, los participantes serán capaces de:

- Asimilar la importancia de una **correcta higiene alimentaria** en la manipulación de productos alimenticios para el consumo, así como los **términos utilizados** más frecuentemente utilizados en el ámbito de la higiene alimentaria.



- Conocer las **fuentes** de **contaminación** de los alimentos, los **tipos** de **bacterias** que pueden producir y la **prevención** de la **contaminación cruzada** entre dos o más alimentos.
- Identificar las **fases** que recorre un **microorganismo** antes de producir **enfermedad alimentaria**, y los **factores** que **influyen** en su **crecimiento** y **desarrollo**.
- Analizar las **características**, **tratamiento** y **síntomas** de las **enfermedades endocrinas**, **metabólicas** y las **alergias** alimentarias.
- Fomentar unas **adecuadas prácticas higiénicas** en las **instalaciones** y con los **utensilios de trabajo**, además de mantener una adecuada **limpieza** y **aseo personal** de todas las **personas** que entran en contacto con los alimentos.
- Identificar las medidas que es necesario adoptar para limpiar y desinfectar correctamente las instalaciones, **evitar** la aparición de **plagas** y mantener las **basuras** y **desperdicios** en **condiciones higiénicas**, separados de la zona de manipulación de alimentos.
- Conocer las **etapas** de la **recepción**, **almacenamiento** y **descongelación** de los mismos.
- Aprender los **métodos** principales de **conservación** de los alimentos para **prevenir** la aparición de **toxiinfecciones** y **enfermedades infecciosas** de origen alimentario.
- Identificar los **puntos críticos** que ha de controlar un **Sistema APPCC** y cómo ha de realizarse su **registro** en la **hoja de puntos críticos**, garantizando la **mejora continua** de todos los **procesos** que entrañen peligro con los alimentos

Programa

Capítulo 0: INTRODUCCION

Alimentos y nutrientes

Enfermedades metabólicas

El manipulador de alimentos

Capítulo 1: ALTERACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Alteraciones y sus causas

Las bacterias

Necesidades ambientales de las bacterias

Hidrólisis y toxinas

Capítulo 2: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción y conceptos generales en conservación de alimentos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o su preparación

Principales causas de aparición de ETAs

Capítulo 3: HIGIENE Y LIMPIEZA DEL MANIPULADOR

Introducción y conceptos generales

Aseo personal y ropa de trabajo

Actitudes personales

Material de trabajo e instalaciones

Capítulo 4: SISTEMA DE PUNTOS CRÍTICOS

Análisis de peligros y puntos de control crítico

Contacto

Telf.: 957-606-936

e-mail: info@sinergialaboratorio.com