



FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

Denominación de la Acción Formativa	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
--	----------------------------------

Descripción de la Acción Formativa		
Modalidades:	A distancia	Online
Nº de Horas:	20 horas	20 horas
Material:	Pack de formación, manual + CD	-

Objetivo del Curso

El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Además, se pretende introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Contenidos

Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o de su Manipulación.
Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes.
El 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.
El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación.
La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistemas de Autocontrol.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS