

## Organizan:

Nivel de Inicio al CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

---

Lugar: **Fernández de la Hoz ,32**

Duración: **30 Horas (3 horas presenciales y 27 horas a distancia)**

Hora: **De 16:00 a 19:00**

Contenidos

### **Módulo Genérico**

**Módulo 1.** La Manipulación Higiénica de los Alimentos y su importancia para la Salud.

**Módulo 2.** La Cadena desde la producción al consumo

**Módulo 3.** Riesgos para la salud que pueden originarse en la manipulación

**Módulo 4.** Condiciones que favorecen el desarrollo de los Gérmenes que contaminan los Alimentos

**Módulo 5.** Conocimiento mejor los gérmenes

**Módulo 6.** La preparación y conservación de alimentos

**Módulo 7.** Algunas normas generales de conservación

**Módulo 8.** La Higiene medioambiental contribuye a la seguridad a la Seguridad Alimentaria

**Módulo 9.** Los elementos de trabajo

**Módulo 10.** Gestos y actitudes del manipulado



## **Módulo Específico**

**Módulo 1.** Los Pescado y Mariscos: Alimentos Beneficiarios para la Salud.

**Módulo 2.** ¿Cómo transportar correctamente los pescados y mariscos?

**Módulo 3.** La materia prima

**Módulo 4.** Riesgos Sanitarios del consumo de pescados

**Módulo 5.** Higiene de los Establecimientos

**Módulo 6.** Etiquetado

**Módulo 7.** Manipulando los pescados con higiene

**Módulo 8.** Limpieza y desinfección

**Módulo 9.** Lucha contra insectos y roedores

## **PRUEBA DE AUTOEVALUACIÓN FINAL**

### **OBJETIVOS:**

- Dar a **conocer la legislación vigente** en materia de sanidad y seguridad alimentaria.
- Dar a entender la importancia de una **manipulación higiénica adecuada** y su relación con la salud.
- Entender la importancia que tiene el **control sanitario** a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Adquisición de conocimientos relativos a la relación que existe entre la manipulación de los alimentos y el riesgo para la salud.
- Llegar a **conocer los principales patógenos** relacionados con los alimentos.
- Saber las **principales normas de conservación y preparación** de los alimentos.
- Dar a conocer cómo **contribuye en la seguridad alimentaria la higiene medio ambiental**.
- Adquirir los conocimientos básicos respecto a los **principios de análisis de peligros** y puntos de control crítico.