

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

- Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

CONTENIDO

- Introducción.
- Que es la higiene alimentaria.
- Peligros.
 - físicos.
 - químicos
 - Biológicos.
- Condiciones necesarias para el desarrollo de las bacterias patógenas.
- Normas de higiene.
- Buenas prácticas de fabricación.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Trazabilidad.