



# Manipulador de Alimentos - Minoristas

 Duración: 10.00 horas

## Descripción

---

Este curso, elaborado por formadores altamente cualificados y con amplia experiencia formando manipuladores, permite realizar la formación obligatoria en manipulador de alimentos para todos aquellos profesionales que son manipuladores de alimentos y trabajan o vayan a trabajar en supermercados, y pequeño comercio que requieran certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevar 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.

## Objetivos

---

- Desarrollar de manera óptima las habilidades necesarias para ejercer la actividad profesional de manipulador de alimentos, así como para trabajar en supermercados y pequeños comercios que demanden la certificación en Higiene y Seguridad Alimentaria en la actividad de la manipulación.
- Aprender a llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de seguridad e higiene, en aras de evitar todo tipo de contaminación en los alimentos y el surgimiento de enfermedades alimentarias.
- Comprender todos los conceptos, tanto de carácter general como de carácter específico, que le son de aplicación a aquellos profesionales que centren su actividad laboral en manipular, distribuir o almacenar alimentos.

## UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Conceptos Básicos

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

Tipos de contaminantes

Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminación de los alimentos según sus fases

Requisitos de seguridad en el envasado

Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

Principales causas de la aparición de brotes de ETA's

Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos

La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol

Anexo: Normativa de Aplicación

## UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN

Introducción

Definiciones, denominaciones y clasificación

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal

Condiciones de los establecimientos

Condiciones de los materiales

Manipulaciones y prácticas prohibidas