



# Manipulador de Alimentos - Minoristas

Código: 205093

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