

37820 OBJETIVOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.NIVEL BÁSICO

El objetivo principal consiste en proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales para garantizar una manipulación higiénica y segura de los alimentos, cumpliendo con la legislación vigente y aplicando buenas prácticas de conservación, prevención de riesgos, control de alérgenos y medidas de higiene personal y ambiental.

Objetivos específicos

1. **Identificar** el papel del manipulador de alimentos, la clasificación de los alimentos y la normativa que regula su manipulación, comprendiendo los derechos y responsabilidades que conlleva.
2. **Reconocer** los tipos de contaminación alimentaria (física, química y biológica), los principales agentes causales de enfermedades y la diferencia entre infecciones, intoxicaciones, alergias e intolerancias.
3. **Aplicar** buenas prácticas de conservación, refrigeración, congelación, envasado y transporte en los alimentos, prestando especial atención a los productos considerados de alto riesgo.
4. **Implementar** medidas preventivas frente a los alérgenos, manejar adecuadamente la trazabilidad y leer de forma correcta el etiquetado nutricional y la información obligatoria de los productos.
5. **Adoptar** hábitos adecuados de higiene personal, limpieza, desinfección, control de plagas y gestión de residuos, como parte esencial de los planes de autocontrol y del Sistema APPCC.

El contenido incluye:

- 11 Guías y recursos descargables
- 30 Vídeos
- 25 supuestos prácticos en formato Word
- Glosario de términos