

# HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**Modalidad:** Online

**8 horas**

**Coste:** 42 €

## Destinatarios

El Curso, está dirigido a todos aquellos profesionales que manipulen alimentos y por tanto requieren Certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevarlo 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.

- Profesionales en **contacto directo** con los **alimentos** durante su **elaboración**.
- Personas en **contacto** con los alimentos durante su **proceso de fabricación y transformación**.
- Personal en **contacto** con los alimentos en su **proceso de envasado**.
- Personas encargadas del **transporte, distribución y suministro** de los alimentos.
- Personas encargadas del **almacenaje** de los alimentos que se reciben en un establecimiento.
- Profesionales en contacto con alimentos en procesos de **venta** o **servicio** de los mismos.

## Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para utilizar todas las **medidas** al alcance del manipulador necesarias para **mantener** los **alimentos** en **perfecto estado** de **calidad** y **salubridad**, y garantizar la **protección** de su **salud** y la de los consumidores, evitando posibles **enfermedades** o **alergias** que podrían derivar de alimentos **contaminados** o en **mal estado de conservación**.

Al finalizar la acción formativa, los participantes serán capaces de:

- Asimilar la importancia de una **correcta higiene alimentaria** en la manipulación de productos alimenticios para el consumo, así como los **términos utilizados** más frecuentemente utilizados en el ámbito de la higiene alimentaria.
- Conocer las **fuentes de contaminación** de los alimentos, los **tipos de bacterias** que pueden producir y la **prevención** de la **contaminación cruzada** entre dos o más alimentos.
- Identificar las **fases** que recorre un **microorganismo** antes de producir **enfermedad alimentaria**, y los **factores** que **influyen** en su **crecimiento y desarrollo**.

- Analizar las **características, tratamiento y síntomas** de las **enfermedades endocrinas, metabólicas** y las **alergias** alimentarias.
- Fomentar unas **adecuadas prácticas higiénicas** en las **instalaciones** y con los **utensilios de trabajo**, además de mantener una adecuada **limpieza y aseo personal** de todas las **personas** que entran en contacto con los alimentos.
- Identificar las medidas que es necesario adoptar para limpiar y desinfectar correctamente las instalaciones, **evitar** la aparición de **plagas** y mantener las **basuras y desperdicios** en **condiciones higiénicas**, separados de la zona de manipulación de alimentos.
- Conocer las **etapas** de la **recepción, almacenamiento y descongelación** de los mismos.
- Aprender los **métodos** principales de **conservación** de los alimentos para **prevenir** la aparición de **toxiinfecciones y enfermedades infecciosas** de origen alimentario.
- Identificar los **puntos críticos** que ha de controlar un **Sistema APPCC** y cómo ha de realizarse su **registro** en la **hoja de puntos críticos**, garantizando la **mejora continua** de todos los **procesos** que entrañen peligro con los alimentos.

## Programa

- Salud y Alimentación
- Fuentes de Contaminación en los Alimentos
- Desarrollo de Microorganismos Patógenos
- Enfermedades Alimentarias
- Pautas de Higiene Alimentaria
- Control y Tratamiento de Basuras y Plagas
- Métodos de Conservación de los Alimentos
- Control de APPCC

## Titulación

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título:

- Certificado del curso, expedido por la Fundación General de la Universidad de Salamanca y en colaboración con Bureau Veritas Business School.

## Fundación General de la Universidad de Salamanca Universidad Empresa

### Utiliza el crédito disponible en tu empresa !

Puedes utilizar el crédito disponible de tu empresa para seguir formándote. Te informamos y tramitamos la gestión para que puedas bonificar el 100% de esta formación a través del aplicativo de la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo.

#### Bonificación

Óscar Escribano  
Teléfono: 923 294500 Ext 3022  
[formacionbonificada@usal.es](mailto:formacionbonificada@usal.es)

#### Matrícula

Roberto Pelazas  
Teléfono: 923 294500 Ext 3583  
[fgu@usal.es](mailto:fgu@usal.es)

[http://fundacion.usal.es/espacio\\_formacion](http://fundacion.usal.es/espacio_formacion)