

## Manipulador de alimentos

Área: Prevención y medio ambiente

Horas: 15

### Objetivos

- Aspectos básicos sobre la manipulación de alimentos.
- Tipos de contaminación alimenticias, así como causas que las provocan.
- Conocer las diferentes enfermedades que pueden ser transmitidas mediante los alimentos así como sus efectos.
- Normas higiénicas para la correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer los diferentes tipos de desinfección.

### Contenidos

- Introducción
- La contaminación de los alimentos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- La conservación de los alimentos
- Las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos
- Limpieza y desinfección de locales y utensilios
- Métodos de autocontrol

