

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad: Presencial || **Duración:** 2 h

Fecha: 29 de Mayo de 2024 || **Horario:** 17:00 a 19:00 h

Importe: Bonificable a través del crédito formativo.

Presentación

La **Fundación Lares**, perteneciente al Grupo Lares, en su afán por impulsar una mejora continua en la calidad de atención que reciben las personas de edad avanzada, discapacitados o personas dependientes, **apuesta por la formación** de todos aquellos colectivos que trabajan en el cuidado de estas personas (profesionales, familias, voluntarios, cuidadores informales...) en el dominio de una serie de competencias específicas, que desde Lares denominamos el **“arte del buen cuidar”**.

Un manipulador de alimentos es aquella persona que se dedica profesionalmente a estar en contacto con los alimentos durante su transporte, almacenamiento, preparación, envasado, distribución y venta.

La labor de un manipulador de alimentos es extremadamente importante, pues es la primera línea de defensa contra las infecciones e intoxicaciones que pueden producir los alimentos.

Por todo esto, la formación de un manipulador de alimentos es fundamental. Es importante que el manipulador de alimentos esté familiarizado con los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, como evitar que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y como distinguir que alimentos están contaminados y cuáles no.

La formación de un manipulador es continua y aunque no es necesario renovar el certificado de manipulador, es importante que el manipulador se recicle si siente que ya no tiene los conocimientos necesarios.

Personas destinatarias

El curso “MANIPULADOR DE ALIMENTOS” va dirigido a todas personas que en sus tareas diarias tienen contacto con los alimentos.

Objetivos

- Dotar al personal manipulador de alimentos de una perspectiva general sobre los aspectos más relevantes a tener en cuenta a la hora de abordar la gestión de la inocuidad alimentaria en su área de trabajo.
- Formar/informar sobre los aspectos básicos relativos a higiene personal encaminados a mejorar y mantener un entorno higiénico en la fase final del proceso productivo.
- Implicar al personal de servicio sobre la responsabilidad de la actuación de cada trabajador en la identificación y gestión de alérgenos y en el manejo de los alimentos específicamente destinados a usuarios alérgicos.

Programa

- 1.- LAS ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO
- 2.- TIPOS DE CONTAMINACIÓN
 - 2.1.- CONTAMINACIÓN FÍSICA
 - 2.2.- CONTAMINACIÓN QUÍMICA

- 2.3.- CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA
- 3.- LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 4.- FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 5.- FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO
- 6.- CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 8.- BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS
- 9.- IDENTIFICACIÓN Y GESTIÓN DE ALERGENOS

Matriculación

Contacto

Teléfono: 91 442 22 25

Correo electrónico: formacion@lares.org.es