

En este curso de 20 horas aprenderá a reconocer cuáles son las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud por parte del manipulador de alimentos, para así evitar posibles contaminaciones.

Además, esta formación se centra en otros objetivos más específicos:

Profundizar en la figura del manipulador de alimentos de alto riesgo.

Conocer la vestimenta que ha de llevar el manipulador.

Identificar las enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores.

Saber qué son las enfermedades de transmisión alimentarias y cómo prevenirlas.

Diferenciar infección e intoxicación alimentaria.

## **UNIDAD 1. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

1.1. Definición

1.2. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

1.2.1. Normas de higiene

1.2.2. Cuidados de salud del manipulador

1.2.3. Vestimenta

1.3. El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias

1.4. Enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores

## **UNIDAD 2. RIESGOS DERIVADOS DE LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

2.1. Enfermedades de transmisión alimentaria

2.1.1. Causas que provocan la aparición de una enfermedad de transmisión alimentaria

2.1.2. Prevención de Enfermedades de Transmisión alimentaria

2.1.3. Archivo multimedia: "Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)"

2.2. Diferenciación entre infección e intoxicación alimentaria