



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTEXTUALIZACIÓN	El manipulador de alimentos, como agente activo en la cadena alimentaria, tiene un papel determinante en la seguridad y salubridad de los alimentos. Formación específica e higiene son dos de los pilares fundamentales en la manipulación de alimentos, que se trabajarán en este curso.
DESTINATARIOS	Educadores, Monitores y colaboradores de campamentos o Agentes de Pastoral. Hacer el curso no es sinónimo de ser voluntario, así que está abierto a todo el que quiera hacerlo.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciar sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos. - Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. - Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. - Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal. - Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes. - Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.
CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Origen y transmisión de los contaminantes de los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo. - Fuentes de contaminación de los alimentos. - Principales causas de alteración de los alimentos. - Factores que influyen en el crecimiento microbiano de los alimentos. - Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de esta en los alimentos. - La importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos. - Limpieza, desinfección y desratización. - Higiene de los locales y equipos. - La conservación de los alimentos. - Prácticas peligrosas y responsabilidades.
FECHA	5 de Junio de 2021
HORARIO	De 9h a 15h
PRECIO	10€ (Incluye matrícula, material didáctico y certificado)
LUGAR	Sede Diocesana
PROFESORADO	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

jea@juniorsmd.org