





## Manipulador de Alimentos



CONTEXTO	En materia de realización de actividades en la que interviene la manipulación de alimentos -campamentos, convivencias, meriendas, etc resulta imprescindible mantener actualizados los conocimientos, especialmente ante las constantes reformas a nivel normativo. Este curso está destinado a todas aquellas personas que disponen ya del título de manipulador de alimentos y quieren renovar conocimientos y actualizarse en cuanto a normativa.
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> <li>Concienciar sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.</li> <li>Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</li> <li>Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.</li> <li>Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.</li> <li>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.</li> <li>Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.</li> </ul>
CONTENIDOS	<ul> <li>Origen y transmisión de los contaminantes de los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.</li> <li>Fuentes de contaminación de los alimentos.</li> <li>Principales causas de alteración de los alimentos.</li> <li>Factores que influyen en el crecimiento microbiano de los alimentos.</li> <li>Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de esta en los alimentos.</li> <li>La importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.</li> <li>Limpieza, desinfección y desratización.</li> <li>Higiene de los locales y equipos.</li> <li>La conservación de los alimentos.</li> <li>Prácticas peligrosas y responsabilidades.</li> </ul>
FECHA	Sábado, 4 de marzo de 2023
HORARIO	De 9h a 15h
PRECIO	10€ (incluye matrícula, material didáctico y certificado)
LUGAR	Seminario Mayor – Moncada
PROFESORADO	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.







