



## OBJETIVO DEL CURSO

**Facilitar el conocimiento necesario al manipulador de alimentos**, para conocer y poder aplicar sin dificultad las pautas correctas en su puesto de trabajo, ya que de él depende la salud de muchos consumidores pudiendo evitar enfermedades de origen alimentario.

**Tomar consciencia de la importancia de seguir y cumplir estas buenas prácticas** a lo largo de toda la cadena alimentaria, y de la repercusión que puede tener el hecho de no cumplirlas, ya que el operador de la empresa es el principal responsable de la seguridad alimentaria.

## DIRIGIDO A

Personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

## HORAS CERTIFICADAS

Veinte (20) horas.

## INVERSIÓN

\$60.000 (Sesenta mil pesos).

## CONTENIDO

- 1 ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 2 FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS
- 3 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS A TRAVÉS DE ALIMENTOS
- 4 CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
- 5 HIGIENE DEL MANIPULADOR
- 6 LIMPIEZA E HIGIENE
- 7 CONTROL DE PLAGAS
- 8 EL SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA