

FICHA FORMATIVA	
FAMILIA PROFESIONAL	SANIDAD
DENOMINACIÓN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CÓDIGO	MANIPULA
DESTINATARIOS	Preferentemente personas ocupadas o desempleadas que durante su jornada laboral tengan un contacto directo con el alimento, ya sea interviniendo de algún modo en su elaboración o en la preparación de comidas. Este tipo de alimento posteriormente no sufre ningún tipo de tratamiento hasta llegar a manos de los clientes.
Nº DE PARTICIPANTES	Máximo 30 por edición
Nº EDICIONES	14
HORAS POR EDICIÓN	5
MODALIDAD	ON LINE
CALENDARIO	MAYO 2023
LUGAR DE IMPARTICIÓN	TODOS LOS CIDs
OBJETIVOS	Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos. Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias. Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias. Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura. Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos. Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene alimentaria • Contaminación de los alimentos • Enfermedades de transmisión alimentaria • Conservación y almacenamiento de los alimentos • Higiene personal de los manipuladores • Limpieza e higiene • Sistema de autocontrol APPCC y normativa • Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) • Prevención de COVID-19
FONDOS DE FINANCIACIÓN	FONDOS PROPIOS DE DIPUTACION
CRITERIO DE SELECCIÓN	No procede