

# Manipulador de alimentos



 POR SOLIDARIDAD  
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL



## Contenidos

Unidad 1: Manipulación higiénica de los alimentos. La cadena alimentaria

Unidad 2: Locales

Unidad 3: Limpieza y desinfección

Unidad 4. Lotes y etiquetado

Unidad 5: Higiene alimentaria

Unidad 6: Conservación de los alimentos

Unidad 7: Normalización y legislación alimentaria

Unidad 8: Área específica



## Objetivo General

Conocer y profundizar los aspectos relacionados con la higiene alimentaria.

## Objetivos Específicos

- ▶ Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo del manipulador.
- ▶ Reducir la incidencia de las enfermedades toxialimentarias
- ▶ Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- ▶ Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- ▶ Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- ▶ Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.



# PROGRAMA DE FORMACIÓN ESTATAL

PARA LA ATENCIÓN A MUJERES RURALES  
CON NECESIDADES EDUCATIVAS O DE  
INSERCIÓN LABORAL



federación de mujeres  
y familias del ámbito rural