

CONTENIDO

BLOQUE A: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN ALIMENTARIA.

- 1: Los alimentos y el origen de su contaminación.
- 2: Los microorganismos.

BLOQUE B: PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

- 3: El manipulador de alimentos.
- 4: Conservación y preparación de los
- 5: Limpieza y desinfección de locales y
- 6: Control de plagas.

BLOQUE C: RESPONSABILIDADES EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIAS

- 7: Responsabilidad del manipulador y
- 8: La Legislación en el sector

BLOQUE D: ALIMENTOS ASOCIADOS CADA SECTOR ALIMENTICIO

- 9: Grupos de alimentos.

BLOQUE E: MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO

- 10: Personal que interviene en la elaboración y manipulación de alimentos para consumo por colectividades.

- 11: Personal que interviene en la elaboración de platos preparados cocinados o platos preparados precocinados no esterilizados posteriormente a su envasado.

- 12: Personal que interviene en la elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería en cuya composición figuren cremas y/o natas.

- 13: Personal que interviene en la elaboración y venta de productos de quesos frescos, cuajadas, requesón y helados.

- 14: Personal que interviene en la manipulación y elaboración de carnes picadas y preparados cárnicos

Manipulador de Alimentos

Este Curso se ajusta a los contenidos obligatorios para superar las pruebas encaminadas a obtener el carnet de Manipulador de Alimentos en sus versiones de Nivel Básico y de Nivel cualificado de Mayor Riesgo

- ✓ **Duración del curso:** 20 Horas. Pudiendo ser ampliadas con mayor número de ejercicios y prácticas.
- ✓ **Características Técnicas:** 513 Escenas con diseño gráfico, vídeos de animación, textos locutados por profesionales de radio y Tv, posibilidad de impresión en 4 formatos diferentes (textos y diseños gráficos)
- ✓ **Ejercicios totales del curso:** 128 Ejercicios Interactivos de auto-evaluación.

Familia:
Agro-
Alimentaria