

## Manipulación de Alimentos y Medidas específicas ante la COVID-19 2022



20 horas



Familia:

Cursos Medidas Preventivas frente al Covid 19

### **OBJETIVOS**

El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento. Todo ello teniendo en cuenta, además, las medidas de higiene y protección para hacer frente al SARS-CoV-2, cumpliendo así con las indicaciones de la normativa vigente, estableciendo de forma clara que dicha formación deberá adaptarse a las necesidades del puesto de trabajo y actualizarse de forma periódica en base a nuevos procedimientos y/o situaciones requeridas, ambas premisas claramente identificadas ante la ya denominada como “nueva realidad”.

### **CONTENIDOS**

#### MÓDULO 01: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema 01: Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación

Tema 02: Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes

Tema 03: El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo

Tema 04: Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Tema 05: El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Tema 06: Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación

Tema 07: La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistema de Autocontrol

#### MÓDULO 02: PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Tema 08: Coronavirus SARS-CoV-2 y la COVID-19

Tema 09: Medidas de Higiene frente al SARS-CoV-2

Tema 10: La “nueva realidad” del manipulador de alimentos

Tema 11: El sistema APPCC, las GPCH y el aseguramiento de la trazabilidad y alérgenos