

## DOSSIER MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 3 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos han de contar con formación en cuanto a higiene y seguridad alimentaria, dadas las fatales consecuencias que una mala praxis podría llegar a acarrear sobre la salud del consumidor. No hay que olvidar, en este sentido, que los alimentos presentan un medio de cultivo ideal para el crecimiento de ciertos microorganismos, bacterias, esporas, etcétera. De ahí que sea imprescindible extremar las precauciones, ya sea, por ejemplo, en la producción de alimentos en grandes masas o en su transporte, a fin de contribuir a una prevención eficaz.

A través de nuestros cursos de manipulación de alimentos, se busca, de forma genérica, que los alumnos:

-Conozcan y cumplan las instrucciones de trabajo adecuadas para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos  
-Mantengan un aseo personal apropiado

-Contribuyan, mediante su comportamiento, a la prevención eficaz de las consecuencias derivadas de un procedimiento inadecuado

El objetivo de nuestros cursos para manipuladores de alimentos es garantizar la seguridad e higiene alimentaria en todos los procesos vinculados a esta actividad y que tengan que ver, por tanto, con la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

### CONTENIDOS

1. RIESGOS GENERALES MAQUINARIA-ALIMENTACIÓN
2. HIGIENE PERSONAL EN LA ALIMENTACIÓN
3. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
4. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS - ALIMENTACIÓN
5. ORDEN Y LIMPIEZA -ALIMENTACIÓN
6. ALMACENES FRIGORÍFICOS
7. FRÍO Y CALOR
8. ENVASADORAS Y EMPAQUETADORAS
9. CINTAS TRANSPORTADORAS
10. ALERGIAS
11. RIESGOS ERGONÓMICOS-ALIMENTACIÓN
12. MANIPULACIÓN DE CARGAS-ALIMENTACIÓN
13. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD-SECTOR ALIMENTACIÓN
14. EMERGENCIAS EN LA INDUSTRIA
15. SINTOMATOLOGÍA
16. LISTADO DE ALÉRGENOS
17. CELIAQUÍA
18. LEGISLACIÓN
19. INCIDENCIA ACTUAL
20. CONTROL DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA