

CURSO DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- **Nº de horas:** 10
- **Fechas previstas:** ajustables a la programación general
- **Objetivos docentes de la actividad:** El curso está especialmente diseñado para garantizar la actualización de la formación de los manipuladores de alimentos en el hospital
- **Contenidos:** Higiene de los alimentos. enfermedades y riesgos para la salud de transmisión alimentaria. toxi-infección alimentaria. Contaminación de los alimentos. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Actitudes y comportamientos en el medio hospitalario. Aislamientos. Higiene de manos. Sistema de autocontrol; conservación y tratamiento térmico de los alimentos; trazabilidad. sistema de autocontrol basado en los principios APPCC. Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos. Taller de hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. Métodos principales de conservación de los alimentos. Materiales en contacto con los alimentos. Manejo de residuos. condiciones de los locales. Diseño de la cocina. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia. Riesgos derivados de una incorrecta limpieza y desinfección. Control de plagas: desinfección, desinsectación y desratización
- **Metodología:** Exposiciones teóricas, trabajo individual con resolución de ejercicios y prácticas en grupo
- **Nº de sanitarios a los que está dirigido y especialidades:** de 15 a 30
- **Modalidad:** presencial
- **Profesorado:** Interno