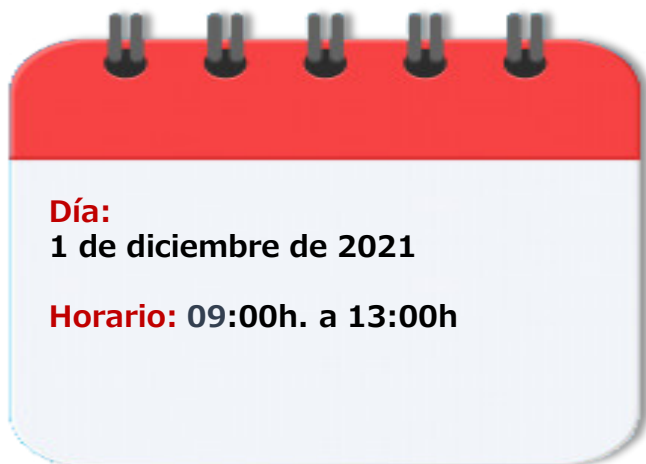


# CURSO GRATUITO

presencial



DIRIGIDO A SOCIOS Y TRABAJADORES DE COOPERATIVAS, AUTÓNOMOS Y DESEMPLEADOS



## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4 HORAS

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

S. COOP. AND. SAN ROQUE: 953363030  
DPTO. DE FORMACIÓN COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE JAÉN  
953250016 areina@agroalimentarias-andalucia.coop

**Lugar:** S. Coop. And. San Roque. C/ Belenes 6. Carchelejo (Jaén)

patrocinan



## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 1.- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y toxoinfección alimentaria y sus brotes.
- 2.- Las principales causas de contaminación en los alimentos y tipos de contaminantes.
- 3.- El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
- 4.- Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria
- 5.- El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- 6.- Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o la proliferación de esta en los alimentos.
- 7.- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines