

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

1º-Proponer una metodología de capacitación para manipuladores de alimentos preparados, que promueva la adopción de Buenas Prácticas de Manipulación la cual puede aplicarse a manipuladores de alimentos de la vía pública, mercados y similares.

2º-Proporcionar a los Programas de Protección de Alimentos de ámbito local, un instrumento para la capacitación de manipuladores que apoye las acciones de mejoramiento sanitario del expendio de alimentos en la vía pública y similares.

3º-Proporcionan un instrumento para la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación a los operarios de comercializadores y expendedores de alimentos y a líderes comunitarios

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Para intentar conseguir este objetivo el manipulador debe:

- **Adquirir conocimientos en materia objeto de su trabajo: el manejo de los alimentos.**
- **Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.**
- **Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan**

ÍNDICE DE CONTENIDOS -

1. Introducción
2. Higiene alimentaria
3. Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminantes y peligros
4. Enfermedades de transmisión alimentaria

a. Microorganismos. Definición. Necesidades de crecimiento. Alimentos más susceptibles de contaminación

PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS

5. Conservación y almacenamiento de alimentos
 - a. Métodos de conservación
 - b. Etiquetado y envasado
 - c. Almacenamiento
6. Higiene de los manipuladores
7. Limpieza e Higiene
8. El sistema de autocontrol APPCC y normativa