



Nombre APELLIDO APELLIDO  
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

## **MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN “SECTOR ESPECÍFICO” (10h)**

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, 27 de noviembre de 2014

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

# Programa:

## Manipulador de alimentos en "SECTOR ESPECÍFICO" (10h)

### Módulo 1: Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria

#### Unidad 1. Seguridad alimentaria

1. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
2. La higiene alimentaria
3. Concepto de alimento seguro
4. Seguridad alimentaria: responsabilidad compartida "de la granja a la mesa"

#### Unidad 2. El manipulador de alimentos: pieza clave en la seguridad alimentaria

1. El manipulador de alimentos
2. Formación del manipulador de alimentos

### Módulo 2: Peligros para la seguridad alimentaria

#### Unidad 1. Contaminación de los alimentos

1. ¿Qué es la contaminación de los alimentos?
2. Peligros que afectan a los alimentos
3. Peligros biológicos
4. Peligros físicos
5. Peligros químicos
6. Otros peligros

#### Unidad 2. Reacciones adversas a los alimentos

1. ¿Qué son las reacciones adversas a los alimentos?
2. Reacciones tóxicas a los alimentos
3. Reacciones no tóxicas a los alimentos

### Módulo 3: Medidas preventivas en restauración comercial y social

#### Unidad 1. Higiene de los manipuladores de alimentos

1. Higiene personal, hábitos y salud de los manipuladores de alimentos
2. Higiene personal
3. Hábitos del manipulador
4. La salud del manipulador

#### Unidad 2. Locales, instalaciones y equipos

1. Condiciones de los locales
2. Condiciones de las instalaciones
3. Condiciones de los equipos

#### Unidad 3. Buenas prácticas de fabricación

Índice detallado específico para cada sector.

