

## OPERADOR CARRETILLAS ELEVADORAS + MANIPULADOR DE ALIMENTOS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 10 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

#### USO Y MANEJO CARRETILLA ELEVADORA

- Concienciar a los manipuladores de alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los mismos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

### CONTENIDOS

#### CARRETILLAS ELEVADORAS

##### INTRODUCCION

##### QUE ES UNA CARRETILLA ELEVADORA

##### LOS ACCIDENTES. PREVENCIÓN

##### CAUSAS DE LOS ACCIDENTES

##### LEGISLACIÓN SOBRE VEHICULOS

##### ESTABILIDAD DE UNA CARRETILLA

##### ESTABILIDAD ESTÁTICA: LONGITUDINAL - BRAZO DE PALANCA

##### ESTABILIDAD DINÁMICA: LONGITUDINAL Y LATERAL

##### LA CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS

##### COMPROBACIONES ANTES DEL COMIENZO DEL TRABAJO

##### CONSIGNAS DE CONDUCCIÓN Y CIRCULACIÓN

##### REGLAS DE CARGA Y ALMACENAJE

##### CONSIGNA DE ALMACENADO, ENTRETENIMIENTO Y SEGURIDAD

##### PRACTICAS

#### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

##### Unidad Formativa 1: Principios generales

- Concepto de seguridad alimentaria y cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica.
- Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos: temperatura, tiempo, actividad de agua, pH, etc.

##### Unidad Formativa 2: Enfermedades de transmisión alimentaria

- Concepto de Toxiinfección alimentaria.
- Principales microorganismos implicados. Prevención.



- Alimentos de mayor riesgo.

#### Unidad Formativa 3. Higiene Personal

- El hombre como fuente de contaminación
- Normas de higiene durante la manipulación de alimentos.

#### Unidad Formativa 4. Limpieza, desinfección y control de plagas

- Condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa vigente.
- Limpieza y desinfección.
- Lucha contra plagas (desinsectación y desratización).
- Eliminación de residuos

#### Unidad Formativa 5. Autocontrol y APPCC

- Autocontrol: Aspectos generales de los sistemas.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.)
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).