



PROGRAMA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS + GESTIÓN DE RESIDUOS GASTRONÓMICO

Unidad N°1: Generalidades del alimento, normativa y rol del manipulador. Peligros alimentarios y medidas preventivas. Cinco claves para la inocuidad alimentaria. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Alimentos libres de gluten y prevención de contaminación cruzada. Gestión de residuos, limpieza, desinfección y seguridad e higiene laboral.

Unidad N°2: Principios de separación en origen (orgánicos, reciclables, peligrosos), recipientes y ubicación, vaciado y disposición externa segura (RSU). Manejo específico de residuos orgánicos y compostaje básico para valorización.

Unidad N°3: Medidas de Seguridad e Higiene Laboral. Protocolos de limpieza y desinfección, control de plagas y vectores.