

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: Alimentación
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

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

CONTENIDOS

Contenido: TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EL MANIPULADOR EN LA DENA ALIMENTARIA. CONCEPTO DE ALIMENTO. NOCIONES DEL VALOR NUTRICIONAL. RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS. EL NUEVO ENFOQUE DEL CONTROL BASADO EN LA PREVENCIÓN Y LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL. TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CAUSAS DE LA ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS MICROORGANISMOS Y SU TRANSMISIÓN. LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS. TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. EN ENVASADO Y LA PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS. EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y LAS MARCAS DE SALUBRIDAD. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y REQUISITOS EN LA ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN. TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. REQUISITOS DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. HIGIENE DEL MANIPULADOR. HIGIENE EN LOCALOS, ÚTILES DE TRABAJO Y ENVASES. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS. TEMA 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO PROFUNDIZACIÓN EN LOS ASPECTOS TÉCNICOS-SANITARIOS ESPECÍFICOS DE LOS ALIMENTOS ALTO RIESGO. LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC. CUMPLIMIENTO E IMPORTANCIA DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y TRAZABILIDAD. DISPOSICIONES NORMATIVAS Y AUTORIZACIONES REQUERIDAS EN EL SECTOR.