MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Área: Alimentación
Modalidad: Teleformación
Duración: 6 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

CONTENIDOS

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III 1.6 Intoxicaciones alimentarias pertóxium naturales 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos 2 Alteración y contaminación de alimentos 2.1 Alteración de alimentos 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II 2.9 Refrigeración y congelación 2.10 Refrigeración y congelación II 2.11 Métodos que utilizan el calor 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo 2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacío 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación. 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II 3.11 Manejo de residuos 3.12 La responsabilidad de la empresa 3.13 La responsabilidad de la empresa II 3.14 La responsabilidad de la empresa III 3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria 3.16 Cuestionario: Cuestionario final