

Manipulación De Alimentos: Higiene Alimentaria



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 210.00€

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

DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades en materia de Manipulación De Alimentos: Higiene Alimentaria.

OBJETIVOS

- Cumplir la legislación sanitaria vigente en relación a los manipuladores de alimentos
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los alimentos, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto
 - Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación, Trazabilidad y el sistema APPCC
 - Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos
 - Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias
 - Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias
 - Aplicar las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos
 - Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos
 - Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos
 - Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura
 - Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica
 - Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones

CONTENIDOS

1. Manipulación de alimentos
 - a. Definiciones básicas
 - b. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
 - c. Los deberes del manipulador de alimentos
 - d. Bases nutricionales de la alimentación saludable
 - e. Recomendaciones alimentarias
2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente
 - a. La higiene alimentaria
 - b. Importancia del manipulador de alimentos
3. Alteración y contaminación de los alimentos
 - a. Definiciones básicas
 - b. Tipos de microorganismos
 - c. Ejemplos de microorganismos patógenos

4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano
 - a. Factores que intervienen en el crecimiento
 - b. Nutrientes
 - c. Humedad o disponibilidad de agua
 - d. Oxígeno
 - e. Temperatura
 - f. Tiempo
 - g. Humedad relativa del ambiente
 - h. PH / Acidez
 - i. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?
5. Fuentes de contaminación de los alimentos
 - a. Peligros biológicos
 - b. Peligro físicos
 - c. Peligros químicos
 - d. Otras causas de alteración de los alimentos
 - e. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen
6. Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - a. Importancia y consecuencias
 - b. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos
7. Métodos de conservación de los alimentos
 - a. Definición
 - b. Transporte y recepción de materias primas
 - c. Almacenaje
 - d. Refrigeración
 - e. Congelación
 - f. Ahumado
 - g. Productos en conserva
 - h. Productos en semiconserva
 - i. Secado/salado
 - j. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios
 - k. El envasado y la presentación de los alimentos
8. La higiene como medida preventiva
 - a. Prácticas higiénicas
 - b. Aspectos a tener en cuenta
9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia
 - a. Limpieza y desinfección
 - b. Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases
10. Materiales en contacto con los alimentos
11. Control de plagas
12. Información y etiquetado de los alimentos
13. Manipulación de residuos
14. Responsabilidad y autocontrol
 - a. Trazabilidad
 - b. A.P.P.C.C.
15. Legislación relacionada

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso

a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.