

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2021



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: 140.00€

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

OBJETIVOS

-Conocer los peligros que conllevan la contaminación de los alimentos. -Conocer y estudiar las causas que provocan intoxicaciones alimentarias para poder prevenirlas. -Aplicar las normas de higiene personal que debe tener un manipulador de alimentos y llevar a cabo las actitudes y actuaciones adecuadas. -Utilizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica. Tener conocimiento de las APPCC y la legislación sanitaria vigente.

CONTENIDOS

TEMA 01 Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación. 01 Introducción 02 ¿Qué es un Alimento? 03 Función de los Alimentos 04 Alimentos Alterados, Adulterados y Contaminados 05 Enfermedades Transmitidas por los Alimentos TEMA 02 Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes. 01 Introducción 02 Contaminación de Tipo Químico 03 Contaminación de Tipo Físico 04 Contaminación de Tipo Biológico 05 Contaminación Cruzada TEMA 03 El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo. 01 Introducción 02 Efecto de la Temperatura sobre los Gérmenes 03 Efecto de la Presencia de Agua Disponible 04 Efecto de la Acidez 05 Efecto de la Presencia de Oxígeno 06 Efecto de la Presencia de Nutrientes 07 Efecto de la Presencia de Humedad 08 Efecto de la Presencia de Conservantes 09 ¿Cómo se Almacenan los Alimentos? TEMA 04 Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria. 01 Introducción 02 Alimentos Contaminados 03 Otros Alimentos Contaminados 04 Manipuladores como Fuente de Contaminación 05 Insectos, Roedores, Aves y Animales Domésticos TEMA 05 El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria. 01 Introducción 02 ¿Cómo Puede Conseguirlo? TEMA 06 Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación. 01 Importancia de la Higiene Personal 02 Limpieza y Desinfección: Concepto y Buenas Prácticas 03 Desinsectación y Desratización 04 Higiene de Locales y Equipos 05 Refrigeración y Otros Tipos de Conservación de Alimentos 06 Prácticas Peligrosas en la Manipulación de Alimentos 07 Responsabilidad del Manipulador en el Puesto de Trabajo TEMA 07 La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistema de Autocontrol. 01 Sistemas de Autocontrol 02 Documento del Sistema de Autocontrol 03 Análisis de Peligros y Medidas de Control 04 Planes Generales de Higiene (PGH)

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.