



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Higiene alimentaria: manipulación de alimentos

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Higiene alimentaria: manipulación de alimentos

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	20 horas
Modalidad	Online

Descripción del curso de

Higiene alimentaria: manipulación de alimentos

Objetivos del curso

- 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

Programa formativo

1. Manipulación de alimentos

- 1.1. Definiciones básicas
- 1.2. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
- 1.3. Los deberes del manipulador de alimentos
- 1.4. Bases nutricionales de la alimentación saludable
- 1.5. Recomendaciones alimentarias

2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente

- 2.1. La higiene alimentaria
- 2.2. Importancia del manipulador de alimentos

3. Alteración y contaminación de los alimentos

- 3.1. Definiciones básicas
- 3.2. Tipos de microorganismos
- 3.3. Ejemplos de microorganismos patógenos

4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

- 4.1. Factores que intervienen en el crecimiento
- 4.2. Nutrientes
- 4.3. Humedad o disponibilidad de agua
- 4.4. Oxígeno
- 4.5. Temperatura
- 4.6. Tiempo
- 4.7. Humedad relativa del ambiente
- 4.8. PH / Acidez
- 4.9. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?

5. Fuentes de contaminación de los alimentos

- 5.1. Peligros biológicos
- 5.2. Peligro físicos
- 5.3. Peligros químicos
- 5.4. Otras causas de alteración de los alimentos
- 5.5. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen

6. Enfermedades transmitidas por los alimentos

- 6.1. Importancia y consecuencias
- 6.2. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos

7. Métodos de conservación de los alimentos

- 7.1. Definición
- 7.2. Transporte y recepción de materias primas
- 7.3. Almacenaje
- 7.4. Refrigeración
- 7.5. Congelación
- 7.6. Ahumado
- 7.7. Productos en conserva
- 7.8. Productos en semiconserva
- 7.9. Secado/salado
- 7.10. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios 1
- 7.11. El envasado y la presentación de los alimentos

8. La higiene como medida preventiva

- 8.1. Prácticas higiénicas
- 8.2. Aspectos a tener en cuenta

9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia

9.1. Limpieza y desinfección

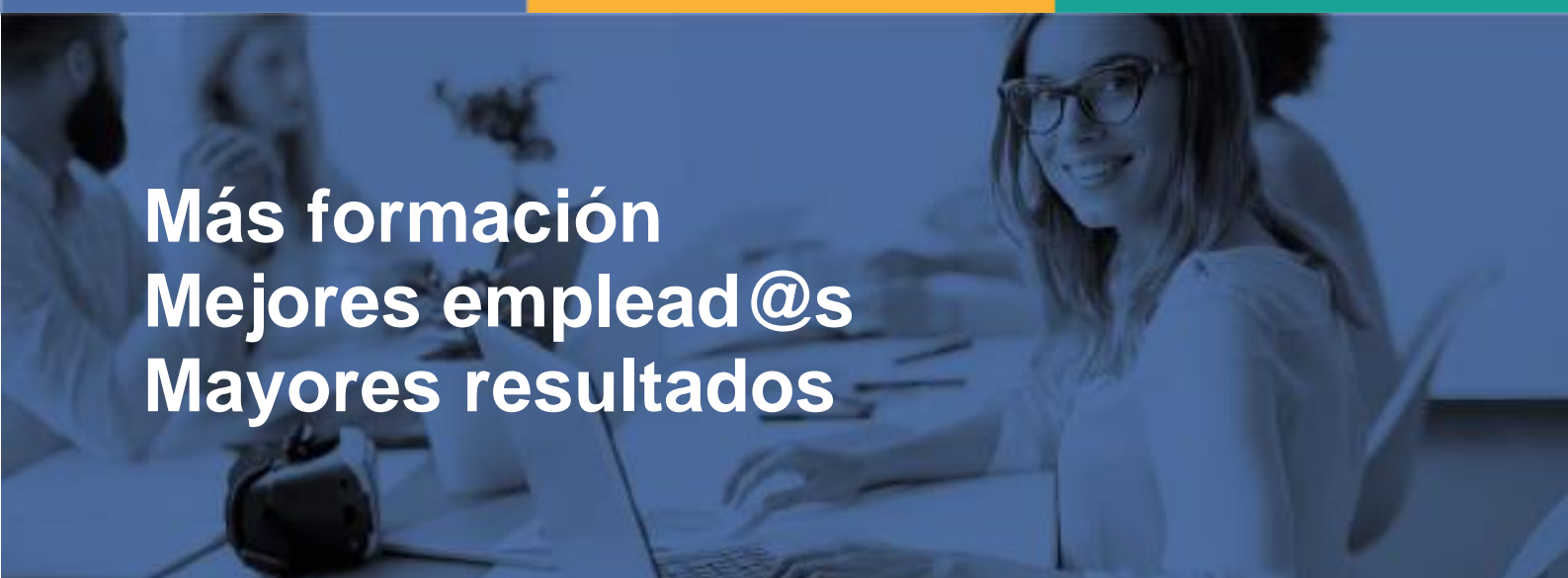
9.2. Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases

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**

14.1. Trazabilidad

14.2. A.P.P.C.C.

15. Legislación relacionada



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com