



CURSO DE HIGIENE ALIMENTARIA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



DURACIÓN
6 horas



DESTINATARIOS
Personas involucradas en la manipulación de alimentos de los distintos eslabones de la cadena alimentaria



OBJETIVOS DEL CURSO
La seguridad de los alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias,

además, tienen ante sí la responsabilidad legal de ofrecer alimentos seguros y saludables. Por eso, es indispensable conocer y actuar de forma correcta durante todo el proceso de manipulación de alimentos, desde su recepción hasta su transformación final. La formación es dar respuesta en materia de Manipulación de Alimentos conforme al Reglamento (CE) N° 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como a los criterios establecidos por las Consejerías de Sanidad de las diferentes Comunidades Autónomas.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos manipulados incorrectamente

- 1.1 Alteración y contaminación de los alimentos
- 1.2 Enfermedades transmitidas por los alimentos
- 1.3 Contaminación de los Alimentos
 - 1.3.1 Fuentes de Contaminación Física
 - 1.3.2 Fuentes de Contaminación Química
 - 1.3.3 Fuentes de Contaminación Biológica
- 1.4 Las Bacterias
- 1.5 Métodos de Conservación
- 1.6 Materiales en contacto con los alimentos
- 1.7 El papel de los Manipuladores de Alimentos





CURSO DE HIGIENE ALIMENTARIA > MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.8 Limpieza y Desinfección
- 1.9 Control de plagas: desinsectación y desratización
- 1.10 Etiquetado obligatorio de los alimentos
- 1.11 Calidad higiénico alimentaria y autocontrol
- 1.12 Módulo específico para el sector de la empresa

2. Módulos específicos desarrollados

- 2.1 Sector Cárnicos
- 2.2 Pescados
- 2.3 Frutas y Hortalizas
- 2.4 Grasas y Aceites
- 2.5 Industrias Lácteas
- 2.6 Pastas
- 2.7 Alimentación Animal
- 2.8 Panadería y Bollería
- 2.9 Bebidas
- 2.10 Comercio Minorista
- 2.11 Hostelería
- 2.12 Azúcar, Cacao y Chocolate

