
CURSO INTENSIVO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modalidad:

e-learning con una duración 28 horas

Objetivos:

- Manipular alimentos con garantías higiénico-sanitarias suficientes.
- Conocer los riesgos de contaminación alimentaria.
- Fomentar la práctica de medidas correctas de manipulación de alimentos.

Contenidos:

INTRODUCCIÓN

¿Quiénes manipulan alimentos?

PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Microorganismos

Tipos de contaminación en los alimentos

Vías de contaminación de los alimentos

Programas de control de plagas

ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

Causas

Síntomas

Vías de transmisión

Toxiinfecciones alimentarias

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Condiciones del personal que manipula alimentos

Hábitos higiénicos

Manejo higiénico de instalaciones y equipos

Almacenamiento de alimentos

Procesos de elaboración

Puntos críticos

ACRILAMIDAS

Definición

Reglamento

Consejos para evitar las acrilamidas

ANEXOS