

MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

- Concienciar a los manipuladores de alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los mismos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

CONTENIDOS

- 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos
 - 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
 - 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
 - 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
 - 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
 - 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
 - 1.6 Intoxicaciones alimentarias por tóxicos naturales
 - 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
 - 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
 - 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 2 Alteración y contaminación de alimentos
 - 2.1 Alteración de alimentos
 - 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
 - 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
 - 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
 - 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
 - 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
 - 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
 - 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
 - 2.9 Refrigeración y congelación

- 2.10 Refrigeración y congelación II
- 2.11 Métodos que utilizan el calor
- 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
- 2.13 Atmósferas modificadas y envasado al vacío
- 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
 - 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
 - 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
 - 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
 - 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
 - 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
 - 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
 - 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
 - 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
 - 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
 - 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
 - 3.11 Manejo de residuos
 - 3.12 La responsabilidad de la empresa
 - 3.13 La responsabilidad de la empresa II
 - 3.14 La responsabilidad de la empresa III
- 4 Manipulación de comidas preparadas
 - 4.1 Introducción
 - 4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
 - 4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
 - 4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
 - 4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves
 - 4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
 - 4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
 - 4.8 Comidas preparadas
 - 4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
 - 4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
 - 4.11 El sistema APPCC. Cocinado
 - 4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas