

PROGRAMA

CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALÉRGENOS



OBJETIVOS

GENERAL

Mejorar la adquisición de competencias relacionadas con la actividad laboral relacionada con el contacto directo con los alimentos

ESPECÍFICOS

- Conocer los conceptos básicos sobre la higiene alimentaria y la manipulación de alimentos.
- Analizar las consecuencias de la contaminación alimentaria.
- Reflexionar sobre las buenas prácticas para la obtención de alimentos seguros e inocuos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PRINCIPIOS BÁSICOS

Unidad 1. La seguridad alimentaria

Unidad 2. Repercusiones de la seguridad alimentaria

Unidad 3. La cadena alimentaria

Unidad 4. Alteración y contaminación de alimentos

Unidad 5. Causas más frecuentes de la contaminación

MÓDULO 2. ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

Unidad 1. Causas

Unidad 2. Los gérmenes

Unidad 3. Las bacterias

Unidad 4. Principales enfermedades alimentarias

MÓDULO 3. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Unidad 1. Limpieza y desinfección

Unidad 2. Preparación de alimentos

Unidad 3. Higiene personal

Unidad 4. El decálogo de la OMS

Unidad 5. Características de los locales y los utensilios

Unidad 6. ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?

MÓDULO 4. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Unidad 1. Alergias y principales alérgenos

Unidad 2. Intolerancias alimentarias

METODOLOGÍA

Basada en el aprendizaje autónomo, los contenidos se presentan al alumnado fomentando la reflexión, con el apoyo del personal de tutorización que acompaña el proceso de aprendizaje, del cual el alumnado es responsable.

DURACIÓN

10 horas

MODALIDAD

Online

MEDIO:

[Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)