

CURSO: “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

PROGRAMA

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

- La seguridad alimentaria
- Repercusiones de la seguridad alimentaria
- La cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de alimentos
- Causas más frecuentes de la contaminación

Módulo 2. Enfermedades alimentarias

- Causas
- Los gérmenes
- Las bacterias
- Principales enfermedades alimentarias

Módulo 3. Buenas prácticas higiénicas

- Limpieza y desinfección
- Preparación de alimentos
- Higiene personal
- El decálogo de la OMS
- Características de los locales y los utensilios
- ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?

METODOLOGÍA

Pasiva y reflexiva: el personal de tutorización apoya el proceso de aprendizaje, del cual el alumnado es responsable.

DURACIÓN: 6 horas

MODALIDAD: Online

MEDIO: [Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)