

## **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

El alumnado puede organizar su tiempo de estudio en función de su disponibilidad ya que no requiere presencialidad. Para completar el curso es necesario hacer la lectura de los materiales obligatorios y complementarios y realizar el cuestionario de evaluación. Se incluyen los siguientes recursos:

- Ideas claves que facilitan la comprensión y asimilación de los contenidos,
- Foros de comunicación que favorecen la interacción entre las alumnas y la comunicación con la tutora para resolver dudas e incidencias.

**DURACIÓN:** 6 horas

**MODALIDAD:** Online

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

## FECHAS:

- Del 05 al 12 de marzo de 2024
- Del 12 al 19 de marzo de 2024
- Del 19 al 26 de marzo de 2024
- Del 26 de marzo al 02 de abril de 2024