

**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](#)

FECHAS:

- Del 10 al 19 de febrero de 2026