

## 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