

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Manipulación de Alimentos

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Además, se pretende introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Contenido

Tema 1: Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o su Manipulación

Tema 2: Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes

Tema 3: El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo

Tema 4: Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Tema 5: El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Tema 6: Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación

Tema 7: La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sis

Tema de Autocontrol