

COLECTIVOS DESTINATARIOS

Trabajadores que realicen sus funciones en algún punto de la cadena de alimentación humana y que, debido a ello, necesiten adquirir o actualizar su condición de manipulador de alimentos.



MEDIOS PEDAGÓGICOS

Los contenidos teóricos del curso se encuentran en las unidades didácticas, que se presentan a través de distintos tipos de recursos, gracias al método utilizado, Internet, no se reducen a los textos que el alumno debe memorizar, sino que también incluyen:

TEXTO. Además de la redacción de los contenidos teóricos, los recursos de texto incorporan:

Fotografías o iconos visuales.

Notas, advertencias, consejos... con su formato especial.

Esquemas o resúmenes.

Recursos interactivos donde ir descubriendo los conocimientos correspondientes a la unidad didáctica.

PRÁCTICA. Ejercicio evaluable. El tutor la corrige y la puntúa.

MULTIMEDIA. Con este formato pueden presentarse animaciones que muestran los contenidos de forma interactiva para que los vayas descubriendo y te favorezca

la esquematización mental de los mismos, también pueden presentarse resúmenes de módulo, prácticas interactivas autocorregibles, etc.

GLOSARIO. Diccionario con los términos específicos del curso.

FAQ. Preguntas más frecuentes referidas al curso.

BIBLIOGRAFÍA. Referencias bibliográficas de textos relacionados con el curso.

ENLACES DE INTERÉS. Enlaces a páginas web relacionadas con el curso.

AUTOEVALUACIÓN. Pruebas que permiten al alumno comprobar la asimilación de los contenidos del curso y verificar sus respuestas.

EVALUACIÓN. Prueba objetiva de conocimientos.

Además, dispones de todos los contenidos en formato pdf para su visualización o descarga.



CONTENIDOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
18. Autocontrol: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)



OBJETIVOS

- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.
- Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.
- Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.
- Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.