



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Manipulador de Alimentos

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Introducción Normativa legal Definiciones
2. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
3. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
4. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
5. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
6. Intoxicaciones alimentarias por toxinas naturales
7. Infecciones alimentarias bacterianas
8. Infecciones alimentarias bacterianas II

9. Infecciones alimentarias por parásitos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Alteración de alimentos
2. Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
3. Contaminación de alimentos por bacterias
4. Contaminación de alimentos por hongos y virus
5. Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
6. Fuentes de contaminación bacteriana
7. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
8. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
9. Refrigeración y congelación
10. Refrigeración y congelación II
11. Métodos que utilizan el calor
12. El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
13. Atmósferas modificadas y envasado al vacío

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
2. Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
4. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
5. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
6. Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
7. Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
8. Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
9. Control de plagas. Desinsectación y Desratización
10. Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
11. Manejo de residuos

12. La responsabilidad de la empresa
13. La responsabilidad de la empresa II
14. La responsabilidad de la empresa III



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)