



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo

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

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

OBJETIVOS

Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a 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 de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. 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 peróxium 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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

1. Introducción
2. Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
3. Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
4. Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
5. Alimentos de alto riesgo. Aves
6. Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
7. Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
8. Comidas preparadas
9. Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
10. El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
11. El sistema APPCC. Cocinado
12. El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es