

## **CURSO: “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”**

### **PROGRAMA**

#### **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**

- La seguridad alimentaria
- Repercusiones de la seguridad alimentaria
- La cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de alimentos
- Causas más frecuentes de la contaminación

##### **Módulo 2. Enfermedades alimentarias**

- Causas
- Los gérmenes
- Las bacterias
- Principales enfermedades alimentarias

##### **Módulo 3. Buenas prácticas higiénicas**

- Limpieza y desinfección
- Preparación de alimentos
- Higiene personal
- El decálogo de la OMS
- Características de los locales y los utensilios
- ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?

**METODOLOGÍA**

Pasiva y reflexiva: el personal de tutorización apoya el proceso de aprendizaje, del cual el alumnado es responsable.

**DURACIÓN:** 6 horas

**MODALIDAD:** Online

**MEDIO:** [Campus Virtual de Fundación Mujeres](#)