

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS (HOS004)

MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	10
UNIDADES	TEMAS		
<b>Enfermedades transmitidas por los alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción, Normativa legal, Definiciones</li> <li>• Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos, Terminología</li> <li>• Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano</li> <li>• Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III</li> <li>• Intoxicaciones alimentarias por toxinas naturales</li> <li>• Infecciones alimentarias bacterianas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Infecciones alimentarias bacterianas II</li> <li>• Infecciones alimentarias por parásitos</li> <li>• Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos</li> </ul>
<b>Alteración y contaminación de alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alteración de alimentos</li> <li>• Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes</li> <li>• Contaminación de alimentos por bacterias</li> <li>• Contaminación de alimentos por hongos y virus</li> <li>• Contaminación de alimentos por parásitos.</li> <li>Contaminación abiótica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuentes de contaminación bacteriana</li> <li>• Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano</li> <li>• Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II</li> <li>• Refrigeración y congelación</li> <li>• Refrigeración y congelación II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos que utilizan el calor</li> <li>• El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo</li> <li>• Atmósferas modificadas y envasado al vacío</li> <li>• Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.</li> </ul>
<b>Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal</li> <li>• Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención</li> <li>• Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria</li> <li>• Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II</li> <li>• Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene</li> <li>• Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección</li> <li>• Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección</li> <li>• Control de plagas. Desinsectación y Desratización</li> <li>• Control de plagas. Desinsectación y Desratización II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de residuos</li> <li>• La responsabilidad de la empresa</li> <li>• La responsabilidad de la empresa II</li> <li>• La responsabilidad de la empresa III</li> <li>• Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria</li> <li>• Cuestionario: Cuestionario final</li> </ul>