

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (ASA004)

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