

Manipulador de alimentos - multisectorial - abreviado

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Sin objetivos indicados.

CONTENIDOS

UNIDAD - FORMACION GENERICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Conceptos Basicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulacion

Enfermedad de transmision alimentaria

Principales causas de contaminacion de los alimentos

Tipos de contaminantes

Contaminantes biologicos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Bacterias

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Hongos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Parasitos

Contaminantes bioticos segun su naturaleza: Virus

Contaminantes no biologicos

Clasificacion de los contaminantes no biologicos

Origen y transmision de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminacion de los alimentos segun sus fases

Requisitos de seguridad en el envasado

Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

Temperatura

Acidez y pH

Actividad de agua (aw)

Potencial de oxidacion-reduccion

Nutrientes y sustancias inhibidoras

Tiempo

Principales causas de la aparicion de brotes de ETA'