







Higiene alimentaria y manipulación de alimentos (pescaderías)

-  **Duración:** 8 horas
-  **Modalidad:** Presencial / on-line
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Matrícula:** contacto@mundogea.com



Contenidos

- U.D.1:** CONCEPTO DE ALIMENTO.
- U.D.2:** ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- U.D.3:** FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- U.D.4:** FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL CRECIMIENTO BACTERIANO.
- U.D.5:** TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
- U.D.6:** BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- U.D.7:** MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS.
- U.D.8:** REQUISITO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
- U.D.9:** ACTITUDES Y HÁBITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- U.D.10:** MÓDULO ESPECÍFICO PESCADERÍAS

Objetivos

- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención en pescaderías