



Higiene alimentaria y manipulación de alimentos (aceitunas y aceite)



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 ACEITUNAS Y ACEITE

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 la elaboración de aceites y derivados, así como en la elaboración y recolección de aceitunas.