

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



6 HORAS

Calificación: Sin calificación

Precio

25,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Manipulador de Alimentos

0 Presentación

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

- 1.1 Introducción normativa legal definiciones
- 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos terminología
- 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano - copia
- 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano ii
- 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano iii
- 1.6 Intoxicaciones alimentarias peróxido naturales
- 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
- 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas ii
- 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 1.10 Cuestionario: enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos

- 2.1 Alteración de alimentos
- 2.2 Contaminación de alimentos. concepto y tipos de contaminantes
- 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
- 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
- 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. contaminación abiótica
- 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
- 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano ii
- 2.9 Refrigeración y congelación
- 2.10 Refrigeración y congelación ii
- 2.11 Métodos que utilizan el calor
- 2.12 El agua. salazones. el curado. el ahumado. el adobo
- 2.13 Atmosferas modificadas y envasado al vacío
- 2.14 Cuestionario: alteración y contaminación de alimentos. métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

- 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. requisitos. higiene personal
- 3.2 Hábitos higiénicos. responsabilidad y prevención
- 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria ii
- 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria iii
- 3.6 Guías de prácticas correctas de higiene o planes generales de higiene
- 3.7 Limpieza y desinfección. terminología. programa de limpieza y desinfección
- 3.8 Limpieza y desinfección. productos de limpieza y desinfección
- 3.9 Control de plagas. desinsectación y desratización
- 3.10 Control de plagas. desinsectación y desratización ii
- 3.11 Manejo de residuos

- 3.12 La responsabilidad de la empresa
- 3.13 La responsabilidad de la empresa ii
- 3.14 La responsabilidad de la empresa iii
- 3.15 Cuestionario: prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.16 Cuestionario: cuestionario final