

# Curso Superior de Higiene Alimentaria online

## OBJETIVOS

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

## DIRIGIDO A:

Cualquier persona relacionada profesionalmente con el sector de la alimentación y todas aquellas personas interesadas en el tema.



## METODOLOGÍA

La metodología de trabajo será online. El alumnado contará con el material de formación en la plataforma virtual y de manera secuenciada para afianzar los contenidos del curso, que serán valorados en las actividades de evaluación previstas.

## TUTORÍAS

A lo largo de todo el curso el alumno o alumna dispondrá de diferentes medios (Correo electrónico, Skype, etc.) para poder resolver sus dudas.

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

### BIOMAYEST

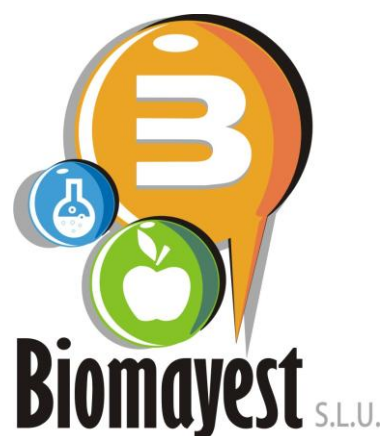
Teléfonos:

922032339 / 670955304

Fax: 922032339

www.biomayest.com

secretaria@biomayest.com



## TEMARIO

1. Bases de la alimentación saludable. Alimentos y nociones de valor nutricional de los alimentos. Recomendaciones alimentarias.
2. El manipulador en la cadena alimentaria.
3. Contaminación y alteración de los alimentos. Origen de la contaminación de los alimentos: física, química o biológica.
4. Los microorganismos: concepto, tipos y factores que contribuyen su desarrollo. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen.
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: tipos, importancia y consecuencias.
6. Higiene del manipulador: actitudes, hábitos correctos.
7. Condiciones generales de los locales, equipos y utensilios.
8. Lucha contra plagas: conceptos.
9. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos.
10. Nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol: concepto, objetivo, participación y responsabilidades de la empresa y del manipulador de alimentos.
11. Cumplimentación e importancia de la documentación (registros) de los sistemas de autocontrol: la trazabilidad.



## PROFESORADO:

Mayra Afonso González.

Bióloga. Colegiada nº 18903

## FECHA DE REALIZACIÓN:

Se establece una fecha oficial de inicio para cada curso cuya matrícula se formalizará con un mínimo de 2 días de antelación. Con posterioridad a estas fechas, en función de las plazas disponibles, continuará abierto el periodo de matriculación estableciéndose calendarios personalizados.

Visite el calendario en nuestra web.

## HORAS LECTIVAS:

12 horas

## FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA

Una vez realizada la inscripción, puede efectuarse el pago de la matrícula, mediante pago seguro a través de Paypal o mediante transferencia bancaria indicando en el concepto el DNI o NIE del alumno o alumna en la cuenta:  
2100 4581 49 0200077949.

Es necesario enviar el resguardo de la transferencia o justificante del pago por e-mail (secretaria@biomayest.com) o por fax al 922032339.

El plazo de matrícula permanecerá abierto hasta 16 de Septiembre o hasta agotar las plazas.

## MATRICULACIÓN:

El precio de inscripción es de 30 € por alumno.