



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Master Gestión Integrada en Industrias Alimentarias. Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Master Gestión Integrada en Industrias Alimentarias. Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria

Duración: 600 horas

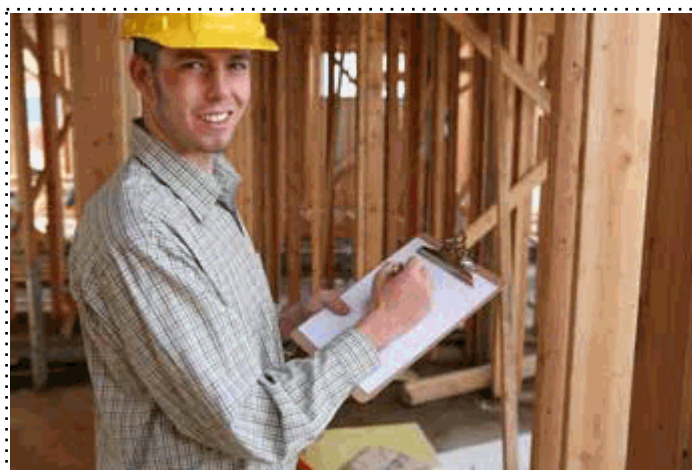
Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

La formación en Gestión de Sistemas Integrados supone un elemento fundamental para las organizaciones que ofrecen un servicio basado en la calidad y la excelencia empresarial. A través de este Master el alumno obtendrá los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de Sistemas Integrados de la Calidad, Medioambiental y Seguridad Alimentaria.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

- Dotar a los alumnos de los conocimientos básicos en relación a la Calidad, así como acerca de la Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001:2008.
- Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar la norma para la calidad alimentaria ISO 22.000:2005.
- Proporcionar las nociones necesarias para la Gestión Medioambiental según la UNE-EN-ISO-14001.
- Conocer en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos, todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos.
- Capacitar a los alumnos para la realización de las auditorías internas anuales en Gestión de la Calidad y Medioambiental.

Para que te prepara

Este Máster proporciona a los alumnos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de Sistemas Integrados de la Calidad, Medioambiental y Seguridad Alimentaria, así como para realizar las auditorías internas anuales en cualquier tipo de industria alimentaria.

Salidas laborales

Directivos y trabajadores de empresas del sector alimentario y profesionales del control de calidad y auditoría en general

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo los manuales teóricos así como completando paso a paso todos los contenidos de los CDROMS Multimedia correspondientes al curso, realizando las distintas prácticas que se adjuntan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión y Auditoría de la Calidad (ISO 9001:2008 - ISO 19011)'
- CDROM 'Gestión y Auditoría de Sistemas de Calidad Certificados UNE-EN-ISO-9001:2008'
- CDROM 'Gestión y Auditoría de Sistemas Medioambientales Certificados UNE-EN-ISO-14001'
- Manual teórico 'Gestión y Auditoría Medioambiental (ISO 14001 - ISO 19011)'
- Cuaderno de ejercicios
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'
- CDROM 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'
- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias'
- CDROM 'Prevención de Riesgos Laborales. Legislación Vigente'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 1'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 2'
- CDROM 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación'



Profesorado y servicio de tutorías

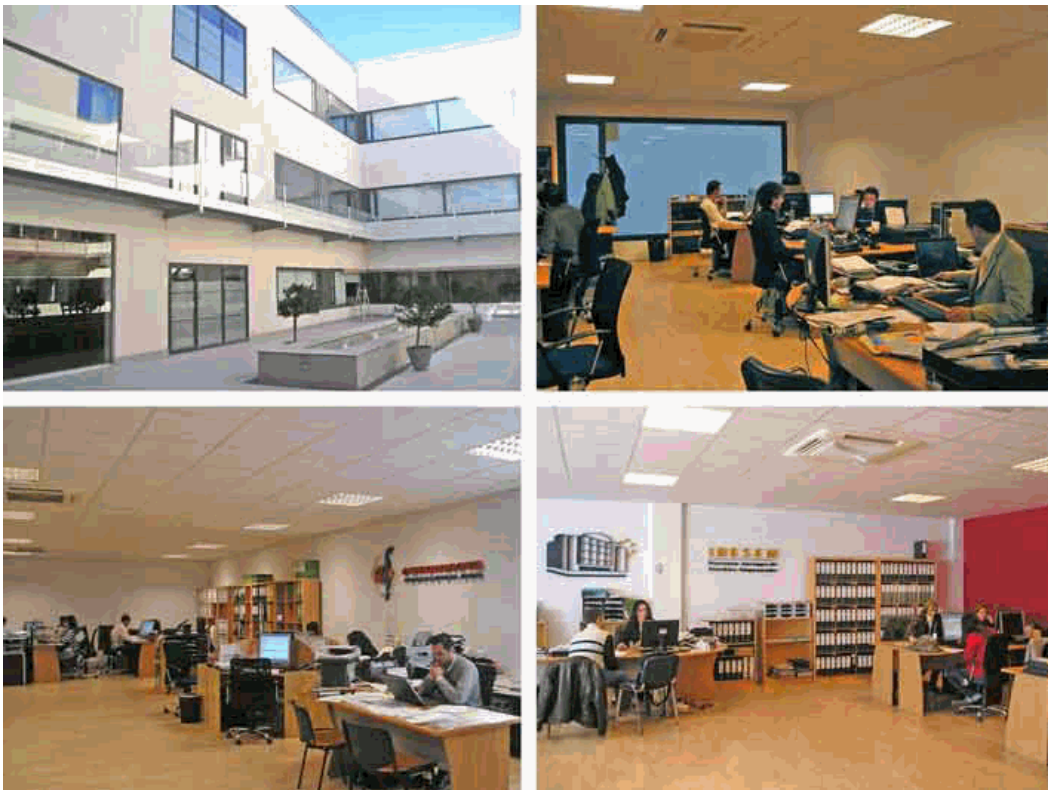
Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

PARTE 1. GESTIÓN Y AUDITORIA DE LA CALIDAD. UNE-EN-ISO-9001:2008

TEMA 1: POR QUÉ LA CALIDAD

Conceptos Generales
Definiciones de "Calidad"
Evolución de la Calidad
Cuánta Calidad Ofrecer
Costes de Calidad
Qué es un Sistema de Gestión de la Calidad. Historia
Ocho Principios de la Gestión de Calidad
Beneficios de un Sistema de Gestión de Calidad
Círculos de Control de Calidad

TEMA 2: LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción
Contenido de la UNE-En ISO 9001:2008
Ciclo de Calidad para una Empresa Productora de Bienes
Ciclo de Calidad para una Empresa Productora de Servicios
Pasos para Integrar a los Colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la Empresa
Factores Clave para Llevar a Cabo una Buena Gestión de la Calidad
Casos Prácticos de Gestión de la Calidad

TEMA 3: LA CALIDAD Y SUS INSTRUMENTOS

Lluvia de ideas
Análisis de afinidad
Cinco porqués
Diagrama Causa-Efecto
Cuestionarios para definición de problemas
Modelación de sistemas
Diagrama de Pareto
Priorización: Toma de decisión entre distintas opciones

TEMA 4: EL MODELO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Modelo
Fase Preliminar
La Auditoría en Profundidad

TEMA 5: CALIDAD TOTAL

Introducción
Evolución Histórica del Concepto de Calidad Total
El Modelo Europeo de Excelencia: la Autoevaluación
Sistemas de Aseguramiento de La Calidad: ISO 9000
El Manual de Calidad, los Procedimientos y la Documentación Operativa
Diseño y Planificación de la Calidad
Técnicas Avanzadas de Gestión de la Calidad: Benchmarking
Técnicas Avanzadas de Gestión de la Calidad: la Reingeniería de Procesos

TEMA 6: LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad Y/O Ambiental
Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Fuentes de Información
Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Independencia de los Auditores
Principios Profesionales

+ Información Gratis

Riesgos en Auditoría

Pruebas y Evidencias en Auditoría

Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida

TEMA 7: LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

Introducción

Documentación de Trabajo

Informe de la Auditoría

TEMA 8: LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD

Auditorías de Calidad

Introducción

Definiciones y Conceptos Asociados

Procedimiento

Seguimiento de las Acciones Correctoras

Calidad en la Auditoría

Métricas

Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa

Anexo I: Cuestionario Estándar de Inspección Física

Anexo II: Cuestionario Estándar de Entrevista con la Dirección

Anexo III: Ejemplos de Cuestionarios de Auditoría en Profundidad

Anexo IV: El Modelo EFQM

Anexo V: Técnicas de Entrevista Personal

Anexo VI: Ejemplo de Informe de Auditoría

Anexo VII: Cuerpo de Conocimientos para Auditores de Calidad (ASQ)

Anexo VIII: Cuestionario Tipo ISO-9001

Apéndice 1: Presentación de la Normativa ISO 9001/2008

Apéndice 2: Norma Internacional ISO 9001:2008

PARTE 2. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

MODULO I. CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1: BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

TEMA 2: DEFINICIONES Y CONTENIDOS

Definición de ISO 22.000:2005

Contenidos de la norma ISO 22.000:2005

Familia ISO 22.000:2005

TEMA 3: RECURSOS HUMANOS

Capacitación

Enfermedades

Aseo personal

Comportamiento

Visitantes

Instrucción y supervisión

TEMA 4: RECURSOS ESTRUCTURALES

Introducción

Abastecimiento de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicio de higiene y aseos para el personal

Control de la temperatura

Calidad del aire y ventilación

Iluminación

Almacenamiento

TEMA 5: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN.

Introducción

Servicios de certificación en el sector agroalimentario

ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Responsabilidad de la dirección

Revisión por la dirección

TEMA 6: PGH'S, PRERREQUISITOS, APPCC, HACCP, SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Planificación y realización de productos inocuos

TEMA 7: VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción

Validación de las combinaciones de medidas de control

Control del seguimiento y la medición

Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

TEMA 8: COMPATIBILIDAD ISO 22.000 – IFS – BRC – EFSIS

Introducción

Norma BRC (British Retail Consortium)

International Food Standard (IFS)

Norma EFSIS

MODULO II. CDROM COMPLEMENTARIO

ANEXO I. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ANEXO II. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO III. ORIGEN Y LEGISLACIÓN APPCC. EJEMPLOS DE REGISTROS DEL PLAN DE TRAZABILIDAD

PARTE 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS.

TEMA 1. CONCEPTOS BÁSICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El trabajo.

La salud.

Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud.

La calidad.

TEMA 2. LOS RIESGOS PROFESIONALES.

Factores de riesgo.

Daños derivados del trabajo.

TEMA 3. MARCO NORMATIVO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Derechos y deberes.

Directivas comunitarias básicas.

TEMA 4. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN.

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Riesgos ligados al medio ambiente.

Planes de emergencia y evacuación.

El control de la salud de los trabajadores.

La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.

TEMA 5. ORGANIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DENTRO DE LA EMPRESA.

Introducción.

La asunción de funciones por el propio empresario.

Designación de encargados de prevención.

Órganos de representación no especializada: comités de empresa y delegados de personal.

Órganos de representación especializada: delegados de prevención y comité de seguridad y salud.

Documentación: recogida, elaboración y archivo.

TEMA 6. PROTECCIÓN DEL TRABAJADOR.

La protección colectiva.

Equipos de protección individual (EPI).

TEMA 7. PRIMEROS AUXILIOS.

Normas generales para prestar primeros auxilios.

Procedimientos para prestar primeros auxilios.

Precauciones generales para prestar primeros auxilios.

Heridas graves o complicadas.

ANEXO 1. LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

MÓDULO 2. MARCO NORMATIVO.

Objetivos.

Introducción.

Directivas comunitarias básicas.

Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.

Directivas sobre seguridad del producto.

Legislación básica aplicable en el estado español.

MÓDULO 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO 4. CDROM CON LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE PREVENCIÓN.

PARTE 4. GESTIÓN Y AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL. UNE-EN-ISO-14001

MÓDULO 1. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA ISO-14001

¿Qué es la ISO-14001?

Modelo de la ISO 14001

TEMA 2: LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Introducción

¿Que es la Gestión Medioambiental?

Opciones para Implantar un SGMA

TEMA 3: SENSIBILIZACIÓN. POR QUÉ Y PARA QUÉ DE LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Motivo para Implantar en una Empresa un SGMA

Beneficios de la Implantación de un SGMA

TEMA 4: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 14001

Política Medioambiental

Planificación

Implementación y Operación

Verificación

Declaración Ambiental

Verificación

Proceso de Inscripción en el Registro EMAS

TEMA 5: VALOR DE LA ISO 14001

Beneficios de la Puesta en Marcha en una Empresa de la ISO 14001

Beneficios del Registro de una Empresa en la ISO 14001

Actividades de Mejora Continua

TEMA 6: FORMACIÓN

Responsable de Gestión Medioambiental

Responsables de Departamento
Personal de Operación
General

TEMA 7: LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA COMUNICACIÓN Y DE LA INFORMACIÓN

TEMA 8: CASOS PRÁCTICOS

Gestión Medioambiental en Repsol Ypf
Calidad y Medioambiente de Red Eléctrica
Gestión Medioambiental en Iberdrola

MÓDULO 2. AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL

TEMA 1: AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

El Proceso de la Auditoría
Principios Generales de la Auditoría Ambiental
Elementos de un Protocolo de Auditoría
Requisitos para Establecer e Implementar un Programa de Auditoría
Disconformidad con la ISO 14001
Auditorías de SGM Y Auditorías de Cumplimiento: Relación

TEMA 2: RESPONSABILIDADES EN UNA AUDITORÍA DE SGM

Responsabilidades del Auditor
Responsabilidad del Auditado

TEMA 3: GUÍA PARA PLANIFICAR Y CONDUCIR UNA AUDITORÍA INTERNA DE SGM

Programa y Procedimientos de una Auditoría Interna de SGM
Conducción de una Auditoría Interna de SGM
Objetivos y Consignas
Programa de Gestión Medioambiental
Estructura y Responsabilidad
Formación, Conocimiento y Competencia
Comunicación
Documentación de SGM
Control Documental
Control de Operaciones
Preparación y Respuesta de Emergencia
Monitorización y Medida
Disconformidad y Acción Preventiva y Correctiva
Registros
Auditoría de SGM
Revisión de la Gestión

TEMA 4: DESARROLLO DE AUDITORÍAS DE REGISTRO

El Proceso
Mantenimiento
Registrador
Preparación de la Auditoría de Registro
Autodeclaración

TEMA 5: CLAVES PARA LA CORRECTA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍA DEL SGM

Elementos Necesarios para un Programa de Auditoría Efectivo y Eficiente
Intensificación de la Auditoría de SGM

MÓDULO 3. ANEXOS

Anexo I: ISO 14001. Sistemas de Gestión Medioambiental
Anexo II: Novedades ISO 14001:2004
Anexo III: Objetivos de Formación del Auditor de la ISO 14001
Anexo IV: Elementos Principales del Sistema de Gestión Ambiental de la Compañía Xyz

Anexo V: Legislación Medioambiental del Estado Español y de las Comunidades Autónomas

Anexo VI: ¿Qué es el Reglamento Europeo EMAS?

Anexo VII: Ejemplo de Informe de Auditoría

PARTE 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

TEMA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿Qué se entiende por trazabilidad?

TEMA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

Introducción

Biología y ecología del agente causal

Cadena epidemiológica de la enfermedad

Sistemas de vigilancia epidemiológica

Instalaciones de riesgo

TEMA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis

Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero

Anexos Real Decreto 865/2003

TEMA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento o tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

TEMA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

TEMA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Conceptos

Marco normativo

Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud

Medidas preventivas

Información sobre los riesgos

TEMA 7. PRÁCTICAS

Introducción

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y medición in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento

Anexos

TEMA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC
La aplicación del sistema APPCC
Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
Capacitación

TEMA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción
Los peligros y su importancia
Tipos de peligros
Metodología de trabajo
Formación del equipos de trabajo
Puntos de control críticos y medidas de control
Elaboración de planos de instalaciones
Anexo

TEMA 10. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

¿Qué es el plan APPCC?
Selección de un equipo multidisciplinar
Definir los términos de referencia
Descripción del producto
Identificación del uso esperado del producto
Elaboración de un diagrama de flujo
Verificar "in situ" el diagrama de flujo
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
Identificación de los puntos de control críticos
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
Establecer las acciones correctoras
Verificar el sistema
Revisión del sistema
Documentación y registro
Anexo. Caso práctico

TEMA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción
Diseño de planes generales de higiene

TEMA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema APPCC

TEMA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Conceptos básicos
El manipulador en la cadena alimentaria
Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
Concepto de alimento
Nociones del valor nutricional
Recomendaciones alimentarias
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
Requisitos de los manipuladores de alimentos
Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

TEMA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Recepción de materias primas

Los métodos de conservación de los alimentos

Envasado y presentación de los alimentos

Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad

Trazabilidad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Distribución y venta

TEMA 16. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Buenas prácticas de manipulación

Higiene del manipulador

Hábitos del manipulador

Estado de salud del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

TEMA 17. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos