

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



OBJETIVOS

Al finalizar el curso los alumnos tendrán conocimiento de los peligros asociados a los alimentos. Conocerán los fundamentos de la conservación de los alimentos y como debe ser una correcta ejecución de la limpieza y la desinfección. Aprenderán cómo se producen las contaminaciones y la importancia de las buenas prácticas para su prevención y eliminación.

DIRIGIDO A

Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. También dirigido a las personas en general, interesadas en esta formación.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estándar gestión alimentaria

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN Y FECHAS

4 horas
A determinar con el cliente

PRECIO

Ver presupuesto adjunto.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

- Peligros físicos
- Peligros químicos
- Peligros biológicos
- Alérgenos

ALIMENTOS: CONTAMINACION Y CONSERVACION.

- Composición de los alimentos
- Microorganismos vehiculizados por los alimentos. Como se contaminan los alimentos
- Causas y síntomas de las infecciones e intoxicaciones
- Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos
- Técnicas de conservación de los alimentos

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Conceptos generales: limpieza y desinfección
- Plan de limpieza y desinfección
- Factores que influyen en la eficacia de la limpieza y desinfección
- Tipos de productos utilizados
- Técnicas principales de limpieza
- Tipos de superficies
- Importancia de la limpieza según IFS