

Q Box

Food Quality 4.0

www.qu-box.com

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Cumplimiento de la normativa vigente:

Reglamento Europeo 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 109/2010, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Reservados todos los derechos. Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización expresa de los titulares de esta obra, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares por diferentes medios.

Autor: Rubén Pons Cara **QuBox Food Quality 4.0**

INICIO

Prólogo
Sobre el Autor
Introducción y Objetivos
Definiciones - Diccionario - Terminología Técnica
[TEST 1 \(6% de la nota final\)](#)

HISTORIA

Historia de la Higiene e Inocuidad Alimentaria
Historia de la Higiene e Inocuidad Alimentaria 2
Historia de la Microbiología Alimentaria
Codex Alimentarius
De la Granja a la mesa
Video “De la granja a la Mesa”
[TEST 2 \(6% de la nota final\)](#)

MARCO LEGAL

Introducción al Marco legal y Crisis Alimentarias
Legislación “Paquete de Higiene Alimentaria”
Legislación Alimentaria
Algunas Obligaciones del personal Manipulador de Alimentos
Algunas Obligaciones de las Empresas en cuanto a Higiene y Manipulación de Alimentos
[TEST 3 \(6% de la nota final\)](#)

NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Normas de Calidad e Inocuidad Alimentaria
Ejemplo de Industria Alimentaria 1

LOS ALIMENTOS

Los Alimentos
Macronutrientes
Micronutrientes

LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

Los Peligros Alimentarios (Físicos)
Peligros Químicos
Peligros Biológicos
Los Peligros Biológicos
Clasificación en función del daño o función que causan los Microorganismos
Bacterias en los Alimentos 1
Bacterias en los Alimentos 2

Bacterias en los Alimentos 3
Virus Alimentarios
Parásitos
Condiciones que afectan al crecimiento de microorganismos
[TEST 4 \(18% de la nota final\)](#)

ALÉRGENOS

Los Alérgenos
Tabla de Alérgenos
Ejemplo de Industria Alimentaria 3
[TEST 5 \(12% de la nota final\)](#)

TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALIMENTARIA

Conservación por Calor
Conservación Química
Conservación por Desecación
Conservación por Aditivos y/o Ingredientes
Otros métodos de Conservación de Alimentos
Alimentos de más Riesgo
Ejemplo de Industria Alimentaria 4
[TEST 6 \(15% de la nota final\)](#)

CÓMO SABER SI UN ALIMENTO PUEDE ESTAR CONTAMINADO

Alimentos Contaminados
[TEST 7 \(10% de la nota final\)](#)

HIGIENE ALIMENTARIA

Vídeo Higiene en Industrias Alimentarias
Repercusiones por falta de Higiene
Los Alimentos y sus Características de Salubridad
Fuentes de Contaminación de los Alimentos
Ejemplo de Industria Alimentaria 5
Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación
Malas Prácticas de Manipulación de Alimentos
Normas para Almacenar Alimentos
Normas generales de Locales e Instalaciones
Normas generales de Utensilios y equipos
¿Cuándo lavarse las Manos?
¿Cómo lavarse las Manos?
Ejemplo de Industria Alimentaria 6
[TEST 8 \(27% de la nota final\)](#)