



# Box

Food Quality 4.0

[www.qu-box.com](http://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 \(27% de la nota final\)](#)