

**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**

**Catálogo de Cursos**

## Curso de Formación - **MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE INDUSTRIAL** Sector: CONSTRUCCION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 6.00 horas

### Objetivos:

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. – Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos  
La higiene industrial conforma un conjunto de conocimientos y técnicas dedicados a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológicos o tensionales, que provienen del trabajo y pueden causar enfermedades o deteriorar la salud. Este curso se dirige a la salud y a la comodidad del empleado, evitando que éste enferme o se ausente de manera provisional o definitiva del trabajo.

### Contenidos:

- 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos
  - 1.1 Introducción normativa legal definiciones
  - 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos terminología
  - 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
  - 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano ii
  - 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano iii
  - 1.6 Intoxicaciones alimentarias pertóxiium naturales
  - 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
  - 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas ii
  - 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 2 Alteración y contaminación de alimentos
  - 2.1 Alteración de alimentos
  - 2.2 Contaminación de alimentos. concepto y tipos de contaminantes
  - 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
  - 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
  - 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. contaminación abiótica
  - 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
  - 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
  - 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano ii
  - 2.9 Refrigeración y congelación
  - 2.10 Refrigeración y congelación ii
  - 2.11 Métodos que utilizan el calor
  - 2.12 El agua. salazones. el curado. el ahumado. el adobo
  - 2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacío
- 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
  - 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. requisitos. higiene personal
  - 3.2 Hábitos higiénicos. responsabilidad y prevención

- 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria ii
- 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria iii
- 3.6 Guías de prácticas correctas de higiene o planes generales de higiene
- 3.7 Limpieza y desinfección. terminología. programa de limpieza y desinfección
- 3.8 Limpieza y desinfección. productos de limpieza y desinfección
- 3.9 Control de plagas. desinsectación y desratización
- 3.10 Control de plagas. desinsectación y desratización ii
- 3.11 Manejo de residuos
- 3.12 La responsabilidad de la empresa
- 3.13 La responsabilidad de la empresa ii
- 3.14 La responsabilidad de la empresa iii
- 1 Sistemas para realizar mediciones
  - 1.1 Características y clases de exposición
  - 1.2 Peculiaridades de la medición
  - 1.3 Etapas de la medición
  - 1.4 Objetivo del muestreo
  - 1.5 Procedimientos de medida
  - 1.6 Une-en 482
  - 1.7 Números de muestras
  - 1.8 Muestras y análisis
- 2 Técnicas y procedimientos analíticos
  - 2.1 Tipos de muestreo
  - 2.2 Precauciones que habrá que tomar con las muestras
  - 2.3 Clases de técnicas analíticas
  - 2.4 Validación de los métodos analíticos
  - 2.5 Análisis en laboratorio
- 3 Tratamientos de datos
  - 3.1 Gráficos de probabilidad
  - 3.2 Media ponderada móvil
- 4 Productos químicos
  - 4.1 Características del etiquetado
  - 4.2 Características del envasado
- 5 Sistema de control y ventilación
  - 5.1 Equipos de medida de flujo de aire
  - 5.2 Ventilación por extracción localizada
  - 5.3 Equipos de medida de flujo de aire
- 6 Actividades específicas
  - 6.1 Procedimientos de fundición
  - 6.2 Superficies metálicas
  - 6.3 Preparaciones complejas
  - 6.4 Piezas metálicas
  - 6.5 Definición y tipos de soldaduras
  - 6.6 Actividades que desprenden polvo
  - 6.7 Gases comprimidos
- 7 Agentes biológicos
  - 7.1 Agentes biológicos
  - 7.2 Tipos de enfermedades
  - 7.3 Residuos sanitarios y biocontaminados
- 8 El ruido
  - 8.1 Conceptos sobre acústica
  - 8.2 Unidades y magnitudes que se utilizan para medir el ruido
  - 8.3 Efectos que ocasiona el ruido en la persona
  - 8.4 Real decreto 1316\_1989
  - 8.5 Cómo controlar el ruido
  - 8.6 Normativa sobre ruido
  - 8.7 Protección auditiva frente al ruido

- 9 Vibraciones
  - 9.1 Vibraciones
  - 9.2 Exposición a vibraciones
  - 9.3 Instrumentos de medidas para vibraciones
  - 9.4 Riesgos que originan las vibraciones
  - 9.5 Riesgo derivado de la exposición a vibraciones mano-brazo
  - 9.6 Norma iso 2631-1 estimación del riesgo derivado de la exposición a vibraciones
  - 9.7 Control básico de vibraciones
- 10 Campos electromagnéticos
  - 10.1 Características de las radiaciones electromagnéticas
  - 10.2 Tipos de radiaciones electromagnéticas
  - 10.3 Efectos biológicos
  - 10.4 Magnitudes y unidades
  - 10.5 Protección frente a las rem
- 11 Radiaciones ópticas
  - 11.1 Radiaciones ópticas
  - 11.2 Criterios de evaluación de la exposición laboral a radiaciones ópticas
  - 11.3 Medida de la exposición a radiaciones ópticas