



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



PROGRAMA FORMATIVO



Formación
Permanente del
Profesorado .es

***Titulación Universitaria en Monitor de
Comedores Escolares + Seguridad
Alimentaria (Curso Homologado y Baremable
en Oposiciones de la Administración Pública
+ 10 Créditos ECTS)***

Más información en: www.formacionpermanentedelprofesorado.es

(+34) 958 050 202



Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

Duración: 250 horas

Precio: 360 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

Unos de los objetivos principales de este CURSO HOMOLOGADO consiste en capacitar al alumno para el ejercicio de las siguientes funciones: conocimiento del desarrollo infantil y juvenil, diseño, ejecución y evaluación de actividades educativas, adquisición y aplicación de recursos técnicos, trabajo en equipo, y en general, todo lo necesario para llevar a cabo la intervención educativa propia del monitor de comedores escolares. Además gracias a este curso online baremable, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población. Con el curso homologado baremable se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas. ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.

A quién va dirigido

El siguiente CURSO ONLINE HOMOLOGADO está dirigido a cualquier interesado/a que desee orientar su carrera profesional a la formación educativa llevada a cabo desde el ámbito de monitorización de comedores escolares; así como a todos aquellos profesionales que deseen perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área. También a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo de la seguridad alimentaria, así como en la composición del sistema APPCC, ya tenga conocimientos previos al respecto o no, y/o quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

Salidas laborales

Comedores de centros educativos, tanto públicos como privados-concertados. Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

Objetivos

- Conocer el comedor escolar en todo su ámbito educativo así como el funcionamiento del mismo.
- Saber el perfil que tiene que desempeñar profesionalmente el monitor de comedores escolares.
- Conocer las diferentes necesidades nutricionales en la etapa escolar, como la importancia de una buena educación para la mejora de la salud.
- Conocer que es una dieta equilibrada y poder explicar a los niños/as del comedor las ventajas de seguirla.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos.

Para que te prepara

El CURSO ONLINE HOMOLOGADO prepara al alumno para afrontar de una manera competente las funciones propias de un monitor de comedor escolar, como son la planificación del trabajo, el desarrollo de la programación diaria, crear un ambiente educativo correcto, etc. Además a través de este curso homologado el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). El presente Curso de Certificación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 10 Créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública (Curso homologado para oposiciones del Ministerio de Educación, apartado 2.5, Real Decreto 276/2007).

Titulación

Doble Titulación: - Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 10 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una

transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

Metodología

Este Curso contiene una Metodología 100% Online, se imparte en su totalidad mediante plataforma elearning.

Una vez matriculada la persona, recibirá todos los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

La metodología de aprendizaje se basa en ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje marcado en el Campus Virtual, compuesto por una serie de temas y ejercicios. Al final de cada unidad didáctica el alumnado cuenta con una serie de autoevaluaciones, además de un examen final que abarca la totalidad temática y que deberá cumplimentarse de manera obligatoria.

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde encontrará información más detallada sobre el Campus Online, metodología y sistema de evaluación e-learning.

La Certificación Universitaria será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto.

Todos nuestros contenidos, así como cada uno de los procesos de enseñanza-aprendizaje han sido cuidadosamente diseñados y secuenciados por nuestro Departamento de Metodología Didáctica, teniendo en cuenta criterios cognitivos del aprendizaje, así como variables individuales tales como la motivación, atención e intereses del alumnado.

Requisitos del Sistema

- o Ordenador con conexión a Internet
- o Recomendado el uso de Firefox

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Monitor de Comedores Escolares'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'

Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con cualquier problema de la plataforma.



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnado tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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 de 3 meses.

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net



Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<https://campusrededuca.euroinova.edu.es>

Programa formativo

PARTE 1. MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

- - Introducción al comedor escolar
- - Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
- - El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
- - Propuestas de mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES

- - Objetivos
- - Funcionamiento del comedor escolar
- - Usuarios del comedor escolar
- - Cláusulas administrativas
- - Atribuciones del Consejo Escolar, del Equipo Directivo y del personal colaborador en relación con el comedor escolar
- - Atención al alumnado usuario del servicio de comedor escolar
- - Ubicación del servicio de comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PERFIL PROFESIONAL DEL MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

- - La animación sociocultural en el ámbito educativo: horizonte de la actividad profesional del monitor de comedores escolares
- - Funciones del monitor de comedores escolares
- - Estilos educativos
- - Exigencias formativas
- - Competencias profesionales del monitor de comedores escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL

- - Educación para la salud
- - La escuela promotora de salud
- - La educación para la salud desde el comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LA ETAPA ESCOLAR

- - Conceptos generales de nutrición
- - Requerimientos nutricionales
- - Dieta saludable

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - La nutrición del niño de 2-6 años
- - Alimentación del niño escolar
- - Nutrición en la adolescencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA DIETA EQUILIBRADA

- - Introducción
- - ¿Qué es una dieta equilibrada?
- - El consumo de alimentos en las distintas horas del día
- - Los aditivos en los alimentos
- - La preparación de los alimentos
- - Los menús escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA HIGIENE BUCAL

- - El cuidado de los dientes
- - Cómo lavarse los dientes
- - Enfermedades bucodentales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- - Conceptualización
- - Intolerancia a los alimentos
- - Alergias alimentarias

PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- - La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
- - ¿Qué se entiende por trazabilidad?
- - - Responsabilidades en la seguridad alimentaria
- - - Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- - Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- - Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
- - - Sobre productos de carne de vacuno

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - - Referente a productos lácteos y a la leche
- - - Referente a la pesca y a sus productos derivados
- - - Referente a los huevos
- - - Sobre productos transgénicos
- - - Productos con denominación de calidad
- - - Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
- - - Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- - - Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- - - Introducción al APPCC
- - - ¿Qué es el sistema APPCC?
- - - Origen del sistema APPCC
- - - Definiciones referentes al sistema APPCC
- - - Principios del sistema APPCC
- - - Razones para implantar un sistema APPCC
- - - La aplicación del sistema APPCC
- - - - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
- - - - Aplicación de los principios del sistema APPCC
- - - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- - - - Ventajas del sistema APPCC
- - - - Inconvenientes del sistema APPCC
- - - Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - - Introducción
- - - Los peligros y su importancia
- - - Tipos de peligros en seguridad alimentaria
- - - - Peligros biológicos
- - - - Peligros químicos
- - - - Peligros físicos
- - - Metodología de trabajo

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - Formación del equipo de trabajo
- - Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- - Elaboración de planos de instalaciones
- - Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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
 - Datos generales del plan APPCC.
 - Diagrama de flujo
 - Tabla de análisis de peligros
 - Determinación de puntos críticos de control
 - Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL

- - Introducción a los Planes Generales de Higiene
- - Diseño de Planes Generales de Higiene
 - Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - Plan de Limpieza y Desinfección

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - - Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
- - - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- - - Mantenimiento de la cadena del frío
- - - Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
- - - Plan de formación de manipuladores.
- - - Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados consumo humano
- - - Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- - Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- - Requisitos para la implantación
- - Equipo para la implantación
- - Sistemas de vigilancia
- - - Registros de vigilancia
- - - Desviaciones
- - - Resultados
- - Registro de datos
- - Instalaciones y equipos
- - Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- - Estudio de los sistemas de archivo propios
- - Consulta con proveedores y clientes
- - Definición del ámbito de aplicación
- - - Trazabilidad hacia atrás
- - - Trazabilidad de proceso (interna)
- - - Trazabilidad hacia delante
- - Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- - Establecer registros y documentación necesaria
- - Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- - Establecer mecanismos de comunicación entre empresas

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirar productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Sistemas de envasado
- - Los métodos de conservación de los alimentos
- - - Métodos de conservación físicos
- - - Métodos de conservación químicos
- - Etiquetado de los productos
- - - Alimentos envasados
- - - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por
- - - Alimentos sin envasar
- - - Etiquetado de los huevos
- - - Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción
- - Definición por lotes. Agrupación de productos
- - - Definición por lotes
- - - Agrupar los productos
- - - Establecer registros y documentación necesaria
- - Automatización de la trazabilidad
- - Sistemas de identificación
- - - Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- - Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- - Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
- - - Definiciones
- - El manipulador en la cadena alimentaria
- - - La cadena alimentaria
- - - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
- - - Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
- - Concepto de alimento

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - - Definición
- - - Características de los alimentos de calidad
- - - Tipos de alimentos
- - - Nociones del valor nutricional
- - - Concepto de nutriente
- - - La composición de los alimentos
- - - Proceso de nutrición
- - - Recomendaciones alimentarias
- - - Tipos de alimento y frecuencia de consumo
- - - El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocorregulación
- - - Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- - - Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- - - Alimentos de alto riesgo
- - - Requisitos de los manipuladores de alimentos
- - - Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocorregulación y trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- - - Introducción a la manipulación de alimentos
- - - Recepción de materias primas
- - - - Condiciones generales
- - - - Validación y control de proveedores
- - - Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, distribución y almacenamiento de los alimentos
- - - - Requisitos en la elaboración y transformación
- - - - Descongelación
- - - - Recepción de materias primas
- - - - Transporte
- - - - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- - - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- - - - Instalaciones
- - - - Maquinaria
- - - - Materiales y utensilios

Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares + Seguridad Alimentaria (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública + 10 Créditos ECTS)

- - Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Buenas prácticas de manipulación
- - Higiene del manipulador
 - Las manos
 - La ropa
- - Hábitos del manipulador
- - Estado de salud del manipulador
- - Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- - Limpieza y desinfección
- - Control de plagas
 - Programa de vigilancia de plagas
 - Plan de tratamiento de plagas
- - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- - Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - Alteración alimentaria
 - Contaminación alimentaria
- - Origen de la contaminación de los alimentos
- - Los microorganismos y su transmisión
 - Factores que contribuyen a la transmisión
 - Principales tipos de bacterias patógenas
- - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - Clasificación de las ETA
 - Prevención de las ETA