



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 15 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: HIGIENE ALIMENTARIA

Descripción

Este curso de Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria ofrece una formación básica y práctica sobre la manipulación segura de alimentos. Se abordan los principios de higiene alimentaria, la prevención de contaminaciones e intoxicaciones, los sistemas de autocontrol y las normas de limpieza y desinfección, conforme a la legislación sanitaria vigente.

Objetivos

- » Cumplir la legislación sanitaria vigente en relación a los manipuladores de alimentos
- » Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los alimentos, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto
- » Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación, Trazabilidad y el sistema APPCC
- » Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos
- » Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias
- » Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias
- » Aplicar las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos
- » Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos
- » Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos
- » Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura
- » Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica
- » Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones

Programa

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.1. Definiciones básicas
- 1.2. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
- 1.3. Los deberes del manipulador de alimentos
- 1.4. Bases nutricionales de la alimentación saludable
- 1.5. Recomendaciones alimentarias

2. CONSUMO DE ALIMENTOS MANIPULADOS ERRÓNEAMENTE

- 2.1. La higiene alimentaria
- 2.2. Importancia del manipulador de alimentos

3. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.1. Definiciones básicas
- 3.2. Tipos de microorganismos
- 3.3. Ejemplos de microorganismos patógenos

4. FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO BACTERIANO

- 4.1. Factores que intervienen en el crecimiento
- 4.2. Nutrientes
- 4.3. Humedad o disponibilidad de agua
- 4.4. Oxígeno
- 4.5. Temperatura
- 4.6. Tiempo
- 4.7. Humedad relativa del ambiente
- 4.8. PH / Acidez
- 4.9. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?

5. FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 5.1. Peligros biológicos
- 5.2. Peligro físicos
- 5.3. Peligros químicos
- 5.4. Otras causas de alteración de los alimentos
- 5.5. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen

6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- 6.1. Importancia y consecuencias
- 6.2. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos

7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 7.1. Definición
- 7.2. Transporte y recepción de materias primas
- 7.3. Almacenaje
- 7.4. Refrigeración
- 7.5. Congelación
- 7.6. Ahumado

Programa

- 7.7. Productos en conserva
- 7.8. Productos en semiconserva
- 7.9. Secado/salado
- 7.10. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios
- 7.11. El envasado y la presentación de los alimentos

8. LA HIGIENE COMO MEDIDA PREVENTIVA

- 8.1. Prácticas higiénicas
- 8.2. Aspectos a tener en cuenta

9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO Y DIFERENCIA

- 9.1. Limpieza y desinfección
- 9.2. Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases

10. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

- 11. CONTROL DE PLAGAS
- 12. INFORMACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
- 13. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS
- 14. RESPONSABILIDAD Y AUTOCONTROL
 - 14.1. Trazabilidad
 - 14.2. A.P.P.C.C.

15. LEGISLACIÓN RELACIONADA