

Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria

Horas

20

Acerca de este curso

Cod: PA119

1. Manipulación de alimentos

- a. Definiciones básicas
- b. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
- c. Los deberes del manipulador de alimentos
- d. Bases nutricionales de la alimentación saludable
- e. Recomendaciones alimentarias

2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente

- a. La higiene alimentaria
- b. Importancia del manipulador de alimentos

3. Alteración y contaminación de los alimentos

- a. Definiciones básicas
- b. Tipos de microorganismos
- c. Ejemplos de microorganismos patógenos

4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

- a. Factores que intervienen en el crecimiento
- b. Nutrientes
- c. Humedad o disponibilidad de agua
- d. Oxígeno
- e. Temperatura
- f. Tiempo
- g. Humedad relativa del ambiente
- h. PH / Acidez
- i. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?

5. Fuentes de contaminación de los alimentos

- a. Peligros biológicos
- b. Peligro físicos
- c. Peligros químicos
- d. Otras causas de alteración de los alimentos
- e. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen

6. Enfermedades transmitidas por los alimentos

- a. Importancia y consecuencias
- b. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos

7. Métodos de conservación de los alimentos

- a. Definición
- b. Transporte y recepción de materias primas
- c. Almacenaje
- d. Refrigeración
- e. Congelación
- f. Ahumado
- g. Productos en conserva
- h. Productos en semiconserva
- i. Secado/salado
- j. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios
- k. El envasado y la presentación de los alimentos

8. La higiene como medida preventiva

- a. Prácticas higiénicas
- b. Aspectos a tener en cuenta

9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia

- a. Limpieza y desinfección
- b. 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

- a. Trazabilidad
- b. A.P.P.C.C.

15. Legislación relacionada

¿Qué aprenderás?

- 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.