

HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Código: CT0172

Duración: 20 horas

OBJETIVOS:

El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes un conocimiento integral sobre la higiene alimentaria, la prevención de la contaminación y el deterioro de los alimentos, y promover las buenas prácticas en la manipulación de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.

CONTENIDOS:

- 1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.**
- 2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos. causas y factores contribuyentes.**
 - 2.1. Causas del deterioro de los alimentos.
 - 2.2. La contaminación cruzada.
 - 2.3. Alimentos peligrosos.
 - 2.4. Factores contribuyentes.
- 3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. químicas y biológicas.**
 - 3.1. Contaminantes físicos.
 - 3.2. Contaminantes químicos.
 - 3.3. Contaminantes biológicos.
- 4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.**
- 5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones.**
- 6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.**
- 7. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.**

8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.

9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.

10. Alimentación y salud.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

11. Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos.

Reglamento.

Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.

Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.