

CURSO

HIGIENE ALIMENTARIA - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

20 Horas



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.



CONTENIDOS

1. Manipulación de alimentos
2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente
3. Alteración y contaminación de los alimentos
4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano
5. Fuentes de contaminación de los alimentos
6. Enfermedades transmitidas por los alimentos
7. Métodos de conservación de los alimentos
8. La higiene como medida preventiv
9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia
10. Materiales en contacto con los alimentos 1
11. Control de plagas 1
12. Información y etiquetado de los alimentos 1
13. Manipulación de residuos 1
14. Responsabilidad y autocontrol
15. Legislación relacionada

