

HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



SKU: CT0172

Horas: 20

CONTENIDO

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