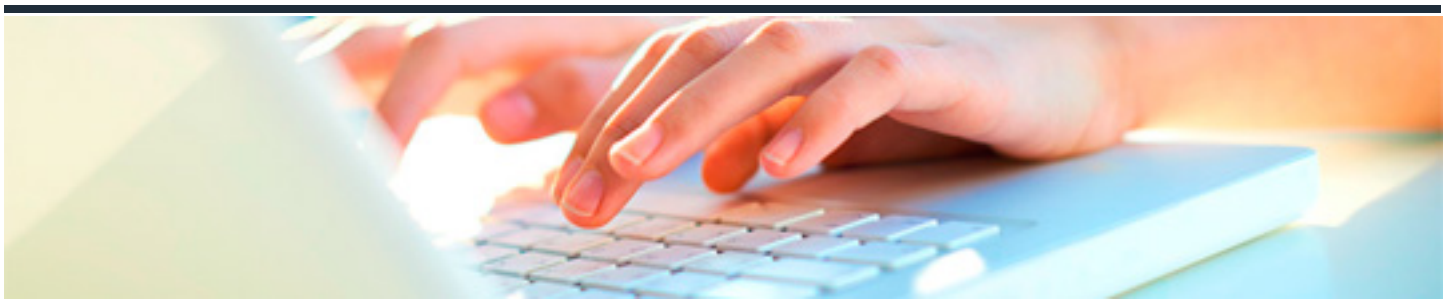
ideados FORMACIÓN



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: HIGIENE ALIMENTARIA

DURACIÓN: 15 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

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 CONTENIDOS

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

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