



# higiene alimentaria – manipulador de alimentos.

¿Qué incluye este curso?

Incluye acceso, soporte administrativo y pedagógico a través del tutor personal y diploma acreditativo.

Duración: 15 horas

Tiempo estimado: 3 semanas

# higiene alimentaria – manipulador de alimentos

## Objetivos del curso

Trata acerca de cómo deben actuar todas aquellas personas que trabajan en empresas agroalimentarias para mantener la salubridad de los alimentos al tener un contacto directo con los alimentos en su fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio.

## Estructura general del curso

### Consumo de alimentos manipulados erróneamente

- Importancia de la manipulación de alimentos.
- Qué es la higiene alimentaria.
- La cadena alimentaria.
- Consecuencias de la ausencia de higiene alimentaria.
- Agentes implicados en la cadena alimentaria.

### Fuentes de contaminación de los alimentos

- Peligros biológicos.
- Peligros químicos: tóxicos naturales.
- Peligros químicos: contaminantes.
- Peligros físicos.

### Alteración y contaminación de los alimentos

- Qué es un alimento contaminado.
- Dosis o concentración y sus efectos.
- Contaminación alimentaria.
- Vías de contaminación.

### Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

- Condiciones de proliferación de microorganismos.
- Influencia de la temperatura y humedad.
- Influencia del oxígeno y acidez.
- Mantener los alimentos libres de microorganismos.

## Enfermedades transmitidas por los alimentos

- Infección, intoxicación y toxiinfección.
- Enfermedades de origen bacteriano.
- Intoxicaciones de origen fúngico.
- Medidas de prevención y control.

## La higiene como medida preventiva

- La higiene en la elaboración de alimentos.
- Higiene alimentaria.
- Higiene de los manipuladores de alimentos.
- Costes de prácticas higiénicas deficientes.
- Beneficios de unas prácticas higiénicas.

## Métodos de conservación de alimentos

- Conservación de los alimentos.
- Condiciones de transporte.
- Condiciones de recepción.
- Condiciones de conservación.
- Condiciones de almacenamiento.
- Condiciones para la preparación de alimentos.

## Materiales en contacto con los alimentos

- Diseño de las instalaciones.
- Normas de diseño higiénico.
- Utensilios.

## Manipulación de residuos

- Plan de gestión de residuos.
- Tipos de residuos.
- Residuos y emisiones en la industria alimentaria.
- Manipulación correcta de los residuos.
- Buenas prácticas medioambientales.
- Reglamentación.

## Limpieza y desinfección

- Concepto y diferencias.
- Secuencia de operaciones.
- Métodos de limpieza.
- Métodos de desinfección.
- Programa de limpieza y desinfección.
- Control de plagas
- Plagas de insectos y roedores.

- Prevención de plagas.
- Erradicación de plagas.

## Información y etiquetado de los alimentos

- La información al consumidor.
- Reglamentación sobre el etiquetado.
- Redacción del etiquetado.
- Norma general de etiquetado.
- Identificación de los lotes y trazabilidad.

## Responsabilidad y autocontrol

- Responsables de la higiene alimentaria.
- Aspectos generales del sistema APPCC.
- Requisitos previos y terminología.
- Implantación del sistema APPCC.
- Fases de la implantación.

## Legislación aplicable al manipulador de alimentos

- Marco legal del manipulador de alimentos.
- Legislación vigente.

## Recomendaciones técnicas

Para poder ejecutar la plataforma de formación necesitarás un navegador web (recomendamos IE8 o posterior / Firefox / Opera / Safari / Chrome) con el plugin de Flash 9 o posterior.

Además, recomendamos una resolución de pantalla de 1024 x 768 Así como, que la conexión a Internet sea al menos de 256 kbits/s