



# Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria

**Sku:** PA119

**Horas:** 20

**Formato:** HTML con Animaciones

## 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.

## CONTENIDOS

**1. Manipulación de alimentos** a. Definiciones básicas b. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos c. Los deberes del manipulador de alimentos d. Bases nutricionales de la alimentación saludable e. Recomendaciones alimentarias **2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente** a. La higiene alimentaria b. Importancia del manipulador de alimentos **3. Alteración y contaminación de los alimentos** a. Definiciones básicas b. Tipos de microorganismos c. Ejemplos de microorganismos patógenos **4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano** a. Factores que intervienen en el crecimiento b. Nutrientes c. Humedad o disponibilidad de agua d. Oxígeno e. Temperatura f. Tiempo g. Humedad relativa del ambiente h. PH / Acidez i. ¿Y qué ocurre

con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis? **5. Fuentes de contaminación de los alimentos** a. Peligros biológicos b. Peligro físicos c. Peligros químicos d. Otras causas de alteración de los alimentos e. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen **6. Enfermedades transmitidas por los alimentos** a. Importancia y consecuencias b. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos **7. Métodos de conservación de los alimentos** a. Definición b. Transporte y recepción de materias primas c. Almacenaje d. Refrigeración e. Congelación f. Ahumado g. Productos en conserva h. Productos en semiconserva i. Secado/salado j. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios k. El envasado y la presentación de los alimentos **8. La higiene como medida preventiva** a. Prácticas higiénicas b. Aspectos a tener en cuenta **9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia** a. Limpieza y desinfección b. 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** a. Trazabilidad b. A.P.P.C.C. **15. Legislación relacionada**