



# Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

**Sku:** CT0172

**Horas:** 22

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

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. 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.