



# Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

**Sku:** CT0827

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1 Concepto de alimento 2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos 4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria 5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos 6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos 7 Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes 8 Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, 36s y biológicas 9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano 10 Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones 11 Manejo de residuos y desperdicios 12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos 13 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos 14 Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización 15 Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos 16 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria 17 Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones 18 Autocontrol: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) 19 Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)