

DENOMINACIÓN DEL CURSO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
(Según sector)

OBJETIVOS

- El objetivo de este curso es capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación. Sensibilizarlos respecto los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias. Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento. Además, se pretende introducir al alumno en los métodos de vigilancia, programas y planes existentes para el control de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

CONTENIDOS

PARTE GENERAL

TEMA 1. Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o de su Manipulación

Introducción
¿Qué es un Alimento?
Función de los Alimentos
Alimentos Alterados, Adulterados y Contaminados
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

TEMA 2. Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de contaminantes

Introducción
Contaminación de Tipo Químico
Contaminación de Tipo Físico
Contaminación de Tipo Biológico
Contaminación Cruzada

TEMA 3. El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo

Introducción
Efecto de la Temperatura sobre los Gérmenes
Efecto de la Presencia de Agua Disponible
Efecto de la Acidez

Efecto de la Presencia de Oxígeno
Efecto de la Presencia de Nutrientes
Efecto de la Presencia de Humedad
Efecto de la Presencia de Conservantes
¿Cómo se Almacenan los Alimentos?

TEMA 4. Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Introducción
Alimentos Contaminados
Otros Alimentos Contaminados
Manipuladores como Fuente de Contaminación
Insectos, Roedores, Aves y Animales Domésticos
Manipulación de Alimentos

TEMA 5. El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Introducción
¿Cómo puedo conseguirlo?

TEMA 6. Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación

Importancia de la Higiene Personal
Limpieza y Desinfección: Concepto y Buenas Prácticas
Desinsectación y Desratización
Higiene de Locales y Equipos
Refrigeración y Otros Tipos de Conservación de Alimentos
Prácticas Peligrosas en la Manipulación de Alimentos
Responsabilidad del Manipulador en el Puesto de Trabajo

TEMA 7. La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria:

Sistemas de Autocontrol
Sistemas de Autocontrol
Documento del Sistema de Autocontrol
Análisis de Peligros y Medidas de Control
Planes Generales de Higiene (PGH)

PARTE ESPECÍFICA

Contenidos específicos teóricos y prácticos sobre el sistema de A.P.P.C.C. y/o GPCH de la empresa y /o actividad concreta.