



Empresa	ABENZOAR
Dirección	C/Rosalía de Castro N°27 Bajo (Parque Nueva Granada)
Situada en	Granada, España
Teléfono	958 22 10 48
Web	http://www.abenzoar.com

NOMBRE DEL CURSO: Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos

ÁREA: Calidad y Seguridad Alimentaria

DURACIÓN: 20-60 horas

RESUMEN

A través de los diferentes módulos del curso se capacita no sólo en los conocimientos generales para lograr los objetivos propuestos, si no que en la medida que el alumno proporcione su identificación sectorial se propondrá una trayectoria de aprendizaje personalizada, complementando la formación general con material didáctico específico ajustado a su sector alimentario.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Conocer el origen y la transmisión de la contaminación y las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Sensibilización en materia de higiene y conocer la legislación alimentaria
- Conocer y aplicar unas buenas prácticas higiénicas.
- Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir hábitos y actitudes correctas.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción

Introducción histórica

- 1.1. Qué me ofrece esta metodología? Alimentos y enfermedades
- 2.1. Contaminación y enfermedades transmitidas por los alimentos. Origen de la contaminación de alimentos
- 3.1. Contaminación en la producción

- 3.2. Contaminación en la recolección o sacrificio
- 3.3. Contaminación en la transformación
- 3.4. Contaminación en la distribución, almacenamiento y empleo final

Módulo 2. Seguridad Alimentaria

Introducción

- 1.1. Alimentación sana y suficiente.
- Cómo interpretar una etiqueta
- 2.1. Información de una etiqueta
- 2.2. Etiqueta de ejemplo
- 2.3. Lo que debe saber del código de barras
- 2.4. Alimentos genéticamente modificados
- 2.5. El etiquetado nutricional.

Velando por la salud

- 3.1. La responsabilidad de la cadena alimentaria
- 3.2. El CODEX ALIMENTARIUS
- 3.3. Legislación y control en la UE
- 3.4. Velando por la salud
- 3.5. La gestión de la información en las "Crisis alimentarias"

La realidad sobre aditivos, alimentos ecológicos, etc.

- 4.1. Los aditivos
- 4.2. Los alimentos ecológicos
- 4.3. Alimentación animal
- 4.4. Pesticidas y herbicidas
- 4.5. Reacciones adversas a los alimentos
- 4.6. La venta a domicilio y ambulante

Mitos en la alimentación

- 5.1. Tópicos
- 5.2. Las alegaciones terapéuticas

Garantía de calidad

6.1. Los sellos de calidad

6.2. La trazabilidad

El papel de consumidor

7.1. Introducción

7.2. Cómo hacer la compra

7.3. Cómo guardar los alimentos

7.4. Cómo evitar intoxicaciones

7.5. Decálogo del consumidor

Módulo 3 Manual para Manipuladores de Alimentos

Riesgos para la salud por la manipulación de alimentos

1.1. Alteraciones en los alimentos

1.2. Consecuencias de las alteraciones de los alimentos

1.3. Procedencia de la transmisión de gérmenes

1.4. Medios de transmisión de los gérmenes

1.5. Desarrollo de los gérmenes en los alimentos

1.6. Enfermedades provocadas por la ingestión de alimentos contaminados

Manipulación en la venta y compra de alimentos

2.1. Alimentos en estado fresco perecederos

2.2. Alimentos en estado fresco no perecederos

2.3. Alimentos transformados o elaborados

2.4. Alimentos conservados por la acción del frío

2.5. Alimentos conservados por la acción del calor

2.6. Alimentos conservados en vacío o atmósfera inerte

Manipulación en la preparación de alimentos

3.1. Introducción

3.2. Productos lácteos

3.3. Huevos

3.4. Pescados

- 3.5. Carnes
- 3.6. Hortalizas y verduras
- 3.7. Frutas
- 3.8. Conservas y semiconservas
- 3.9. Pan
- 3.10. Grasas
- 3.11. Productos congelados
- 3.12. Platos precocinados

El transporte de los alimentos

Condiciones estructurales e higiénicas de las instalaciones

- 5.1. Introducción
- 5.2. Suelos, paredes, techos, armarios y otros elementos decorativos
- 5.3. Diferenciación de actividades en la preparación de los alimentos
- 5.4. Servicios higiénicos y tratamiento de basuras

Instrucciones y elementos de trabajo

Actitudes

Módulo 4. Prácticas correctas de higiene

Introducción

Condiciones higiénicas de los locales donde se preparan los alimentos

- 2.1. Introducción
- 2.2. Control de los componentes estructurales
- 2.3. Control del medio ambiente
- 2.4. Control de las instalaciones sanitarias

Condiciones higiénicas de los equipos y utensilios

- 3.1. Introducción
- 3.2. Materiales de construcción de los equipos
- 3.3. Protecciones de los alimentos
- 3.4. Dispositivos para comprobación o vigilancia
- 3.5. Funcionamiento y mantenimiento de los equipos

Condiciones higiénicas de los equipos y utensilios

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos de limpieza
- 4.3. Frecuencia de la limpieza y de la desinfección
- 4.4. Eliminación de residuos

Lucha contra las plagas

- 5.1. Introducción
- 5.2. Desinsectación
- 5.3. Desratización
- 5.4. Eliminación de pájaros

Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)

- 6.1. Hábitos higiénicos de los manipuladores
- 6.2. Mantenimiento de equipos, estructuras de apoyo y utensilios
- 6.3. Higiene en los locales

CONTENIDOS

Este material didáctico, se pone a disposición del alumno a través del aula virtual o a distancia a través de CD Rom, donde además del contenido teórico práctico en formato multimedia e interactivo se encontrará con otro material complementario, ejercicios en formato multimedia e interactivo, y los test de evaluación.

DESTINATARIOS

- Curso especialmente recomendado para mandos intermedios del sector alimentario.
- Personal manipulador de alimentos
- Profesionales y personas que por su trabajo necesiten la obtención del Certificado de Formación en Manipulación de Alimentos.