

FAMILIA PROFESIONAL: Seguridad y medioambiente

CURSO: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.

1.1. Introducción.

1.2. Los conceptos de alimentación y nutrición.

1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.

1.4. Brotes epidémicos.

UD2. La contaminación de los alimentos.

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
- 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria.
- 4.2. Alimentación y conservación.
- 4.3. Preparación culinaria y cocinado.

UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.

- 5.1. El manipulador de alimentos.
- 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
- 5.3. Mantenimiento de la salud.

UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.

- 6.1. Limpieza y Desinfección.
- 6.2. Desinfección y Desratización.
- 6.3. Higiene de locales y equipos.
- 6.4. Conservación de los Alimentos.
- 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.

UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto.

7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP).

7.3. Sistema APPCC.

7.4. Otras normativas.

UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería.

8.1. Introducción.

8.2. Factores de riesgo en el sector de la Hostelería.

8.3. La Higiene Alimentaria.

8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.

8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.