

Duración

50 horas

Objetivos

Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos, conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias, aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, realizar la correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal, adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes, cumpliendo con la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

Contenidos

- ✔ **Alteraciones de los Alimentos.**
 - ✔ Introducción.
 - ✔ Áreas de Higiene Personal: Fuentes de Contaminación de los Alimentos.
 - ✔ Enfermedades Producidas por los Alimentos.

- ✔ **Métodos de Conservación de Alimentos.**
 - ✔ Métodos de Conservación de Alimentos.
 - ✔ Tratamiento Térmico.
 - ✔ Deshidratación y Desección.
 - ✔ Liofilización.
 - ✔ Congelación.
 - ✔ Refrigeración.
 - ✔ Conservación en Caliente.
 - ✔ Salazón.
 - ✔ Curado.
 - ✔ Ahumado. Adobo. Atmósfera Modificada y Envasado al Vacío: Radiaciones.
 - ✔ Otros Métodos de Menor Importancia.

- ✔ **Factores que Influyen en el Crecimiento Bacteriano.**
 - ✔ Temperatura: Calor.
 - ✔ Frío.
 - ✔ Humedad.
 - ✔ Composición del Alimento.
 - ✔ Tiempo.
 - ✔ Acidez de los Alimentos.
 - ✔ Presencia de Aire; Condiciones de Oxidación.
 - ✔ Presencia de Sustancias Antimicrobianas.

- ✔ **Normativa Referente a la Manipulación de Alimentos.**
 - ✔ Extracto del Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre por el que se Establecen las Normas de Higiene Relativas a los Productos Alimenticios.

- ✓ Extracto del Real Decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se Aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- ✓ Extracto del Real Decreto 202/2000 de 11 de Febrero por el que se Establecen las Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos.

- ☑ **Planes Generales de Higiene.**
 - ✓ Introducción.
 - ✓ Plan de Control de Agua Potable.
 - ✓ Plan de Limpieza y Desinfección.
 - ✓ Plan de Desinsectación,
 - ✓ Desratización y Control de Plagas: Desinsectación, Desratización.
 - ✓ Plan de Mantenimiento de Instalaciones, Equipos y Útiles.
 - ✓ Plan de Formación de Manipuladores.
 - ✓ Plan de Trazabilidad (Rastreabilidad de los Productos).
 - ✓ Guía de Buenas Prácticas de Fabricación.
 - ✓ Manos.
 - ✓ Cubrecabezas.
 - ✓ Ropa.
 - ✓ Comer, Fumar y Masticar.
 - ✓ Plan de Control de Proveedores.
 - ✓ Plan de Eliminación de Residuos y Aguas Residuales.
 - ✓ Otros Planes de Higiene, Validación y Control: Transporte del Producto.
 - ✓ Etiquetado e Información al Consumidor.

- ☑ **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.**
 - ✓ Introducción.
 - ✓ Principios y Términos de Referencia.
 - ✓ Principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.