

La importancia de la inocuidad en alimentos 30h

AF: 31013

OBJETIVO

El presente curso tiene por objetivo capacitar al alumno para establecer las pautas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación para conseguir una buena salubridad de los alimentos.

Al finalizar el alumno será capaz de:

- Entender conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria, llevar a cabo unas correctas prácticas de manipulación de alimentos y conocer e identificar los principales agentes contaminantes.
- Conocer las diferencias entre alteración y contaminación de los alimentos así como las causas y consecuencias derivadas.
- Conocer las principales enfermedades de transmisión alimentaria así como sus causas y distinguir entre intoxicación e infección alimentaria y su tratamiento.

ÍNDICE

UD1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

1.1 HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ¿QUÉ SON?

1.1.1 Higiene alimentaria.

1.1.2 Medidas de control de higiene alimentaria.

1.1.3 Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria.

1.1.4 Seguridad alimentaria.

1.2. LA CADENA ALIMENTARIA.

1.2.1 Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria.

1.3. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.3.1 Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos.

1.3.2 Higiene personal.

1.3.3 ¿Cómo se deben lavar las manos?

1.4. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.4.1 Responsabilidad de los manipuladores de alimentos.

1.5. MOTIVOS POR LOS QUE SE PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

1.5.1. Químicos.

1.5.2. Físicas.

1.5.3. Biológicos.

1.6. CONTAMINACIÓN CRUZADA. ¿QUÉ ES?

1.7. COMO COLOCAR LOS PRODUCTOS EN EL FRIGORÍFICO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACION Y ALTERACIÓN.

2.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

2.2 SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS

2.3 CONTAMINACION DE ALIMENTOS

2.3.1 Tipos de contaminación.

2.3.2 Fuentes de contaminación.

2.4 ALTERACION DE ALIMENTOS

2.5 RESUMEN

UNIDAD 3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)

3.1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

3.2. CONCEPTOS Y DEFINICIÓN

3.3. PRINCIPALES CAUSAS DE APARICIÓN DE UNA ETA

3.4. CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

3.4.1. Infecciones alimentarias

3.4.2. Intoxicaciones alimentarias

3.5. PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA