



P

Psicopreventiva

**PROGRAMA DEL CURSO DE:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Programa del Curso



MÓDULO 1: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.1 Introducción
- 1.2 Protocolo para manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria Covid-19
- 1.3 Recomendaciones sobre pruebas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en contexto Covid-19

MÓDULO 2: HIGIENE ALIMENTARIA

- 2.1 Introducción a la higiene alimentaria
- 2.2 Higiene del manipulador/a
- 2.3 Medidas de higiene para prevenir contaminación de los alimentos
- 2.4 Prácticas correctas de manipulación e higiene
- 2.5 Limpieza de desinfección, manejo de residuos

MÓDULO 3: ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.1 ¿Cómo se contaminan los alimentos?
- 3.2 Factores que determinen la alteración de los alimentos
- 3.3 Deterioro y contaminación
- 3.4 Claves para la inocuidad de los alimentos
- 3.5 Tipos de contaminación de los alimentos: Primaria, directa y cruzada

MÓDULO 4: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- 4.1 ¿Qué se entiende por alimentos contaminados?
- 4.2 ¿Qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos? ETA
- 4.3 Causas, síntomas y vías de transmisión de enfermedad
- 4.4 Peligros de los alimentos
- 4.5 Intoxicación alimentaria

MÓDULO 5: PLAN DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 5.1 Conservación de los alimentos
- 5.2 Envasado de los alimentos
- 5.3 Almacenamiento de los alimentos

MÓDULO 6: PLAGAS

- 6.1 Plan de control de plagas
- 6.2 Desinfección y desparasitación
- 6.3 Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de los microorganismos

MÓDULO 7: PREVENCIÓN DE RIESGOS

- 7.1 Análisis de peligros y puntos de control crítico del sector
- 7.2 Buenas prácticas en prevención de riesgos

**PROGRAMA DEL CURSO DE:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**