

 Unión Europea Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural <i>Europa invierte en las zonas rurales</i>	 Castilla-La Mancha	 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
---	---	--

Ayuda a la realización de actividades formativas. Medida01PDR CLM 2014-2020

ANEXO II MODELO DE FICHA TÉCNICA ACCIÓN FORMATIVA CONVOCATORIA 2019
--

ACCIÓN FORMATIVA
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
ENTIDAD PROPONENTE: laboris consulting, s.l.

OBJETIVOS
Objetivo General: - Dar a conocer el concepto y principios generales de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, así como formación en normativa exigible sobre Manipulación e Higiene de Alimentos. Objetivos Específicos: - Proporcionar las herramientas necesarias para evitar los riesgos presentes durante la preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, manipulación y venta o suministro de los productos alimenticios al consumidor. - Dar a conocer el Sistema APPCC de la empresa y la formalización de los registros del Sistema. - Nuestro sistema de formación te permite obtener el Certificado de Manipulación de Alimentos de acuerdo a la legalidad vigente.

ACCIÓN FORMATIVA: MODALIDAD, CONTENIDOS Y DURACIÓN

Modalidad. MIXTA.

Duración. 30 horas.

Contenidos del curso de Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
 - 2.1. Causas del deterioro de los alimentos.
 - 2.2. La contaminación cruzada.
 - 2.3. Alimentos peligrosos.
 - 2.4. Factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
 - 3.1. Contaminantes físicos.
 - 3.2. Contaminantes químicos.
 - 3.3. Contaminantes biológicos.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
10. Alimentación y salud. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.