



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

# Programa del Curso

## **OBJETIVO DEL CURSO:**

Proporcionar conocimientos sobre las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Destacar la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

## **CONTENIDOS DEL CURSO:**

### **MÓDULO 1: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- ♦ 1. Introducción
- ♦ 2. Protocolo para manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria Covid-19
- ♦ 3. Recomendaciones sobre pruebas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en contexto Covid-19

### **MÓDULO 2: HIGIENE ALIMENTARIA**

- ♦ 1. Introducción a la higiene alimentaria
- ♦ 2. Higiene del manipulador/a
- ♦ 3. Medidas de higiene para prevenir contaminación de los alimentos
- ♦ 4. Prácticas correctas de manipulación e higiene
- ♦ 5. Limpieza de desinfección, manejo de residuos

### **MÓDULO 3: ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- ♦ 1. ¿Cómo se contaminan los alimentos?
- ♦ 2. Factores que determinen la alteración de los alimentos
- ♦ 3. Deterioro y contaminación
- ♦ 4. Claves para la inocuidad de los alimentos
- ♦ 5. Tipos de contaminación de los alimentos: Primaria, directa y cruzada

### **MÓDULO 4: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

- ♦ 1. ¿Qué se entiende por alimentos contaminados?
- ♦ 2. ¿Qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos? ETA
- ♦ 3. Causas, síntomas y vías de transmisión de enfermedad
- ♦ 4. Peligros de los alimentos
- ♦ 5. Intoxicación alimentaria

### **MÓDULO 5: PLAN DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- ♦ 1. Conservación de los alimentos
- ♦ 2. Envasado de los alimentos
- ♦ 3. Almacenamiento de los alimentos

### **MÓDULO 6: PLAGAS**

- ♦ 1. Plan de control de plagas
- ♦ 2. Desinfección y desparasitación
- ♦ 3. Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de los microorganismos

### **MÓDULO 7: PREVENCIÓN DE RIESGOS**

- ♦ 1. Análisis de peligros y puntos de control crítico del sector
- ♦ 2. Buenas prácticas en prevención de riesgos

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