

### **OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:**

Formar a toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, transporte, almacenamiento, distribución, venta, suministro y servicio, e incluso por el simple conocimiento de la manipulación de alimentos.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO:**

- Tener conocimientos básicos en el campo de la **Higiene alimentaria y la manipulación de alimentos.**
- Adquirir los conocimientos necesarios para una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer técnicas de mantenimiento y control de alimentos.
- Conocer las diferentes vías de contaminación de los alimentos, y como prevenirlas
- Adquirir destrezas para la buena manipulación de los alimentos.

### **MATERIAS A TRATAR**

#### **Unidad 1. LOS RIESGOS PARA LA SALUD, DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O DE SU MANIPULACIÓN**

- 1.1. Concepto de enfermedad alimentaria (E.A)
- 1.2. Enfermedades alimentarias más comunes
- 1.3. Brotes:

#### **Unidad 2. LAS PRINCIPALES CAUSAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y TIPOS DE CONTAMINANTES:**

#### **Unidad 3. EL ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS Y CONDICIONES QUE FAVORECEN SU DESARROLLO.**

- 3.1. El origen de los contaminantes y la transmisión de los contaminantes
- 3.2. Condiciones que favorecen su desarrollo

#### **Unidad 4. PRINCIPALES CAUSAS QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA**

- 4.1. Alimentos involucrados en los brotes de países europeos
- 4.2. Brotes frecuentes
- 4.3. Lugares donde se originan los brotes según la FAO-OMS

#### **Unidad 5. EL PAPEL DE LOS MANIPULADORES, COMO RESPONSABLES DE LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA**

**Unidad 6.** MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y/O DE LA PROLIFERACIÓN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS; PRÁCTICAS CORRECTAS E INCORRECTAS (O INADMISIBLES)

- 6.1. Para la higiene personal en el manipulador de alimentos
- 6.2. Para una desinsectación y/o desratización
- 6.3. Para la higiene (limpieza y desinfectación) de locales, equipos o maquinarias y utensilios
- 6.4. Para la refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- 6.5. Para evitar "prácticas peligrosas" durante la manipulación de alimentos
- 6.6. Responsabilidad del manipulador de alimentos en su puesto de trabajo

**Unidad 7.** LA RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: SISTEMA DE AUTOCONTROL, CONCEPTO Y FINES

- 7.1. Sistemas de autocontrol

**Unidad 8.** REFERENCIAS LEGISLATIVAS