

## TEMARIO CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (30 HORAS)

- 1. Higiene Alimentaria**
- 2. Contaminación de los alimentos. Peligros asociados.**
  - 2.1 como se contaminan los alimentos?
  - 2.2 Contaminación cruzada.
- 3.- Alteración de los alimentos.**
  - 3.1 Alteraciones Físicas, químicas y biológicas.
- 4. Microorganismos. Factores que influyen en la contaminación bacteriana.**
  - 4.1 Bacterias y alimentos.
  - 4.2 Efectos de la temperatura.
  - 4.3 Tratamientos térmicos.
  - 4.4 Prevención de infecciones bacterianas.
- 5. Enfermedades transmitidas por los alimentos.**
  - 5.1 Enfermedades de transmisión alimentaria.
- 6. Buenas prácticas de manipulación, higiene personal.**
  - 6.1 Higiene de los manipuladores.
  - 6.2 Hábitos de higiene.
- 7. Buenas prácticas de elaboración/ fabricación de alimentos.**
  - 7.1 Condiciones higiénicas de manipulación, operaciones de producción.
  - 7.2 Control y recepción de los alimentos.
  - 7.3 Almacenamiento y conservación de los alimentos.
  - 7.4 Preparación y elaboración de los alimentos.
  - 7.5 Envasado y etiquetado de los alimentos.
- 8. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.**
  - 8.1 Procesos de limpieza y desinfección.

8.2 Detergentes y desinfectantes.

8.3 Plan de limpieza y desinfección

## 9. Control de plagas y residuos.

9.1 ¿Qué son las plagas?

9.2 Plan de control de plagas.

## 10. Gestión de residuos y reciclaje.

## 11. Sistemas de autocontrol de la calidad. APPCC

11.1 Trazabilidad

## 12. Alergias e intolerancias.