



HIGIENE ALIMENTARIA

Descripción

El RD 202/2000 apunta la obligación que tienen los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria, así como reserva a las autoridades laborales competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados colectivos.

Dicho Real Decreto tiene carácter de norma básica y establece las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades que existen para la verificación de su cumplimiento.

Será de aplicación a los aspectos referidos a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Objetivos

- ◆ Introducir los conceptos básicos relacionados con la higiene alimentaria.
- ◆ Conocer los conceptos generales de Prevención en la actividad.
- ◆ Identificar los riesgos existentes en las operaciones de manipulación de alimentos.
- ◆ Aplicar las medidas preventivas apropiadas, eliminando o reduciendo el riesgo a la vez que protegiendo a la persona.

Destinatarios

El presente curso está orientado a todas aquellas personas que manipulen alimentos en su puesto de trabajo.

Duración

5 horas (formación online + material complementario)

Plazo

El alumno dispondrá de un plazo máximo de 6 semanas para la realización del curso.

Diploma

Al finalizar el curso, el alumno obtendrá un Diploma acreditativo de CONDUCTA FORMACIÓN de la realización del curso.

Observaciones

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.



HIGIENE ALIMENTARIA

Contenidos

- ◆ **Introducción**
 - ü Presentación
 - ü Objetivos del curso
- ◆ **Nociones básicas de anatomía y fisiología del cuerpo humano**
 - ü Estructuras del cuerpo humano
 - ü Órganos y sistemas
- ◆ **Principios generales de salvamento y socorrismo**
 - ü La cadena de salvamento
 - ü Eslabones en la cadena de socorro
 - ü Principios básicos de salvamento
 - ü Aptitudes del socorrista
- ◆ **Exploración del accidentado**
 - ü Actuaciones ante un accidentado
 - ü Toma de contacto con el accidentado
 - ü Exploración inicial de un accidentado
 - ü Exploración secundaria
 - ü Posiciones que debemos utilizar en un accidentado
- ◆ **Rescate, evacuación y traslado**
 - ü En accidentes de tráfico
 - ü En vehículos sumergidos
 - ü En medio acuático
 - ü En incendios
 - ü En ambientes tóxicos
 - ü En casos de electrocuciones
- ◆ **Lesiones de origen traumático**
 - ü Heridas y contusiones
 - ü Traumatismos músculo-esqueléticos
 - ü Amputaciones
- ◆ **Hemorragias**
 - ü Hemorragias externas
 - ü Hemorragias internas



ü Hemorragias exteriorizadas



HIGIENE ALIMENTARIA

Contenidos

- ◆ **Legislación alimentaria**
 - ü RD 202/2000
 - Conceptos básicos
- ◆ **Legislación autonómica**
- ◆ **Los microorganismos en los alimentos**
 - ü Fuentes de contaminación: Física, Química y Biológica
 - ü Definición y clasificación de los microorganismos: Bacterias, Hongos, Protozoos, Virus
 - ü Alteración y contaminación de los alimentos
 - ü Principales tox infecciones alimentarias: Salmoneras, Botulismo
 - ü Medidas de prevención
- ◆ **Hábitos higiénicos del manipulados**
 - ü Normas de higiene
 - ü Hábitos correctos en el lugar de trabajo
 - ü Consecuencias de hábitos de higiene incorrectos
- ◆ **Prácticas de higiene y manipulación de alimentos**
 - ü Higiene alimentaria: conceptos básicos
 - ü Prácticas de higiene en manipulación de productos
 - ü Materiales en contacto con los alimentos
 - ü Almacenamiento y conservación de los productos
 - Almacenamiento
 - Conservación
 - § **Sistemas de conservación**
 - Refrigeración*
 - Congelación*
 - Conservación por calor*
 - Desecación*
 - Ahumado*
 - Adición de azúcar*
 - Conservación con vinagre*
 - Al vacío*
- ü Acondicionamiento y venta



HIGIENE ALIMENTARIA

Contenidos (cont.)

- ◆ Limpieza y desinfección
 - ü Detergentes
 - ü Desinfectantes
- ◆ Manejo de residuos
- ◆ Control de plagas
 - ü Desinfección
 - ü Desratización