





## Normas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos (Industrias Cárnicas)

-  **Duración:** 10 horas
-  **Modalidad:** Presencial\*/distancia/on-line
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Precio:** 25€



\*Consultar número mínimo de participantes.

### Contenidos

- U.D.1:** CONCEPTO DE ALIMENTO.
- U.D.2:** ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- U.D.3:** FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- U.D.4:** FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL CRECIMIENTO BACTERIANO.
- U.D.5:** TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
- U.D.6:** RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE UNA INCORRECTA MANIPULACIÓN.
- U.D.7:** BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- U.D.8:** RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.
- U.D.9:** MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS.
- U.D.10:** ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: LECTURA E INTERPRETACIÓN.
- U.D.11:** REQUISITO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
- U.D.12:** ACTITUDES Y HÁBITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- U.D.13:** SALUD E HIGIENE PERSONAL.
- U.D.14:** CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA.
- U.D.15:** LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS FINALIDAD.
- U.D.16:** CONTROL DE PLAGAS: FINALIDAD.
- U.D.17:** MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS.
- U.D.18:** AUTOCONTROL: SISTEMAS APPCC EN INDUSTRIAS CÁRNICAS.
- U.D.19:** GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN INDUSTRIAS CÁRNICAS.



GEA  
gestión de la  
educación autónoma

GRUPO mhr  
■ medio ambiente ■ higiene ■ calidad alimentaria

## Objetivos

- Conocer la normativa básica sobre manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas y las medidas generales de higiene.
- Aplicar y utilizar de forma introductoria los planes de higiene y los sistemas de autocontrol (APPCC).