

## **CONTENIDOS DEL PROGRAMA:**

1. INTRODUCCIÓN:
  - 1.1.- CONCEPTOS BÁSICOS
  - 1.2.- NORMATIVA ESPAÑOLA APLICABLE
2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
  - 2.1.- ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
  - 2.2.- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
  - 3.1.- ZOONOSIS
  - 3.2.- INFECCIÓN ALIMENTARIA
  - 3.3.- INTOXICACIÓN ALIMENTARIA
  - 3.4.- ALERGIAS E INTOLERANCIAS A LOS ALIMENTOS
  - 3.5.- PRINCIPALES ETAs
4. FACTORES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS
  - 4.1.- FACTORES DE CRECIMIENTO INTRÍNSECO
  - 4.2.- FACTORES DE CRECIMIENTO EXTRÍNSECO
  - 4.3.- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
5. LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO
  - 5.1.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN FÍSICOS
  - 5.2.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN QUÍMICOS
  - 5.3.- CONSEJOS PARA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
6. MATERIALES EN CONTACTO CON EL ALIMENTO
  - 6.1.- TIPOS DE ENVASES PERMITIDOS
  - 6.2.- ENVASES
  - 6.3.- TABLAS DE CORTAR
7. HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
  - 7.1.- HIGIENE PERSONAL
  - 7.2.- INDUMENTARIA
  - 7.3.- HÁBITOS DESEABLES
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
  - 8.1.- LIMPIEZA
  - 8.2.- DESINFECCIÓN
  - 8.3.- CONSEJOS ÚTILES
9. CONTROL DE PLAGAS
  - 9.1.- MEDIDAS PREVENTIVAS
  - 9.2.- MEDIDAS DE ELIMINACIÓN
10. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)
  - 10.1.- PREÁMBULO
  - 10.2.- DEFINICIONES
  - 10.3.- PRINCIPIOS BÁSICOS DEL SISTEMA DE APPCC
  - 10.4.- APLICACIÓN DEL A.P.P.C.C. O LAS G.P.C.H. A LOS DIFERENTES SERES O AL PARTICULAR DE LA INDUSTRIA

ANEXO. APLICACIONES ESPECÍFICAS DEL SECTOR (Hostelería)

## **DURACIÓN DEL PROGRAMA:**

14 horas de formación mixta: 11 horas a distancia y 3 horas presenciales