

## **PROGRAMA DE FORMACIÓN DEL CURSO**

### ***MÓDULO 1.- CONCEPTOS BÁSICOS. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE. NORMATIVA.***

- 1.- Conceptos de higiene alimentaria y de manipulador de alimentos.
- 2.- Normativa en vigor.

### ***MÓDULO 2.- FUENTES DE CONTAMINACIÓN Y CAUSAS DE TOXIINFECCIÓN.***

- 3.- Peligros físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su desarrollo.
- 4.- Enfermedades de origen alimentario.

### ***MÓDULO 3.- ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).***

- 5.- Concepto de APPCC.
- 6.- Los siete principios del APPCC. Árboles de decisión.
- 7.- Pasos para la implementación del APPCC.

### ***MÓDULO 4.- HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.***

- 8.- Higiene personal y cuidado de manos.
- 9.- Indumentaria.
- 10.- Los hábitos del manipulador. El caso de la contaminación cruzada.

### ***MÓDULO 5.- INSTALACIONES Y EQUIPOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.***

- 11.- Locales, equipos y utillaje.
- 12.- Recepción de materias primas, almacenamiento y conservación.
- 13.- Limpieza y desinfección.
- 14.- Desinsectación y desratización.

### ***MÓDULO 6.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.***

- 15.- Carnes rojas y aves.
- 16.- Huevos.
- 17.- Pescados y mariscos.
- 18.- Leche y lácteos.
- 19.- Frutas, verduras y hortalizas
- 20.- Pan y harinas