

# Higiene y Manipulación de Alimentos Específicos por Sector

Presencial: 4 horas

## Capítulo 1: Peligros asociados a los alimentos

Peligros físicos, químicos y biológicos  
Principales enfermedades alimentarias  
Microorganismos. Definición. Factores de crecimiento. Vías de transmisión  
Alergias e intolerancias alimentarias. Diferencias. Síntomas

## Capítulo 2: Actitud de los manipuladores de alimentos. BPM

Buenas Prácticas de Manipulación  
Requisitos de los manipuladores de alimentos

## Capítulo 3: Higiene preventiva en el proceso, según actividad

### **NOTA IMPORTANTE:**

Se describe como ejemplo, una acción formativa dirigida a manipuladores que intervienen en:

La manipulación y elaboración de comidas preparadas  
Recepción y transporte. La cadena de frío  
Condiciones de almacenamiento materias primas  
Identificación y etiquetado de los alimentos  
Elaboración de los alimentos (elaboración en frío, caliente, descongelación)  
Mantenimiento en frío/ mantenimiento en caliente/ recalentamiento  
Contaminaciones cruzadas  
Exposición  
Distribución y/ o venta

## Capítulo 4: Sistema APPCC. Autocontrol

Concepto, definición y principios APPCC

## Capítulo 5: Prerrequisitos del sistema APPCC

Plan de potabilidad del agua  
Plan de limpieza y desinfección  
Plan de control de plagas y animales indeseables  
Plan de formación  
Plan de control de proveedores  
Plan de trazabilidad  
Plan de calibración y verificación de equipos  
Plan de gestión de alérgenos  
Plan de mantenimiento de las instalaciones  
Plan de gestión de residuos