

HIGIENE ALIMENTARIA

➤ **Modalidad:** Presencial

➤ **Duración:** 5 Horas.

➤ **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios.

Desarrollar actitudes que les permitan realizar prácticas correctas relacionadas con su actividad laboral.

➤ **Contenidos:**

A. Definición de los trabajos. Conocimiento de la situación:

1. Cadena de los alimentos.
2. Manipulador de alimentos.
3. Contaminación de los alimentos.
4. Enfermedades / intoxicaciones.
5. Conceptos básicos.
6. Factores de contaminación.
7. Factores que originan la descomposición de los productos.
8. Enfermedades Típicas.

B. Riesgos y medidas preventivas generales:

1. Identificación de riesgos.
2. Evaluación de riesgos – planificación de las actividades desde el punto de vista preventivo.
3. El Agua – M.P. Generales.
4. P. Fitosanitarios / abonos.
5. El Producto Agrícola. Tratamientos.

6. Instalaciones y Locales.

7. Trabajador/Manipulador de Alimentos.

C. Medidas preventivas específicas:

1. Producción primaria.

2. Almacenamiento.

3. Transporte.

4. Procesado de Vegetales.

5. Almacenamiento de fruta, verdura... al por mayor.

6. Selección de Frutas y Verduras.

7. Consumo de Vegetales.

D. Primeros auxilios, emergencia y evacuación:

1. Primeros auxilios.

2. Emergencia y evacuación.

➤ **Precio:**

– Socios: 36 €/alumno

– No socios: 42 €/alumno