

## HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

### CURSO DIRIGIDO A:

Todo colaborador que trabaja en una empresa gastronómica.

### OBJETIVOS DEL CURSO:

El participante será capaz de reconocer y aplicar conceptos que permiten la higiene y manipulación adecuada de alimentos, los tipos de contaminación, almacenamiento, enfermedades, limpieza y desinfección.

### HORAS CRONOLÓGICAS:

- 24 Horas Cronológicas.

### MÓDULO 1

1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN:
  - Definición y diferencia entre estos conceptos
2. HIGIENE ALIMENTARIA:
  - Definición y su importancia en la salud de la población.
3. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS:
  - Los artículos relacionados con la alimentación.

### MÓDULO 2

1. TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:
  - Química, física y microbiológica.
  - Condiciones necesarias, para la reproducción de microorganismos.
  - Contaminación cruzada
  - Alimentos alterados, alimentos contaminados y alimentos adulterados.

### MÓDULO 3

1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA):
  - Síntomas y causas.
  - Principales enfermedades transmitidas por los alimentos.
  - Diferencia entre infección, intoxicación y toxiinfección.

### MÓDULO 4

1. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:
  - Principales métodos de conservación.
  - Importancia en la toma de temperatura.

### MÓDULO 5

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS:
  - Diferencia entre los conceptos según el RSA.
  - Químicos utilizados para estas acciones.
  - Control de la basura, según normativa vigente.
  - Ciclo evolutivo de los vectores y roedores



## MÓDULO 6

1. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:
  - Definición de la cadena de frío y su importancia.
  - Control de temperaturas adecuadas.
  - Lugares adecuados para almacenar.
  - Transportes permitidos por RSA.

## MÓDULO 7

1. HIGIENE PERSONAL:
  - Importancia de los hábitos higiénicos.
  - El hombre como factor de contaminación.
  - Normas generales que debe cumplir un manipulador de alimentos.
  - Procedimiento de lavado de manos.

## METODOLOGÍA

Las clases serán teóricas, en donde el relator va presentando las materias mediante proyección y haciendo trabajos grupales para la interacción de los alumnos, los cuales serán medidos a través de una evaluación escrita individual con todos los contenidos presentados.

### DIAGNÓSTICO:

Proceso con el cuál CENFOTECH mide los conocimientos de cada participante previos a una actividad de capacitación. Una vez finalizado, CENFOTECH emite un reporte de resultados a la empresa.

### EVALUACIÓN:

Se realizar un control teórico al finalizar el curso, que medirá el nivel de comprensión de los participantes respecto a las normas y reglamentos. Para ello se aplica una prueba de selección múltiple donde la nota será de acuerdo a la escala convencional de 1 a 7. Nota de aprobación 5.

### SEGUIMIENTO:

Etapa donde personal de CENFOTECH se apercibe en la empresa 3 meses después de finalizada la actividad para identificar el nivel de los participantes en el puesto de trabajo. El instrumento de seguimiento es alternativo y es sugerido por CENFOTECH.

