

### Programa de Estudios

#### MÓDULO 1.- SEGURIDAD E HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- INTRODUCCIÓN.
- ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS Y OTRAS AFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Introducción. Vías de contaminación microbiana de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias bacterianas. Micotoxicosis. Virus y alimentos. Toxinas animales e infestaciones parasitarias. Plantas venenosas. Envenenamiento químico. Sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos. Aditivos alimentarios. La higiene de los alimentos y el consumidor. Presentación de los alimentos. Etiquetado.

#### MÓDULO 2.- LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- EL PROBLEMA ACTUAL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Producción industrial de los alimentos. Seguridad de los alimentos.
- MÉTODOS FÍSICOS DE CONSERVACIÓN. Los tratamientos térmicos. Las técnicas de conservación por secado. Irradiación.
- PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS. Los fumigantes.
- ENVASADO AL VACÍO. Definición de vacío. Influencia del envasado al vacío sobre los alimentos. Métodos de obtención de vacío. Materiales utilizados en el envasado al vacío. Instalación de envasado al vacío. Aplicaciones del vacío.
- CONCLUSIONES.

#### MÓDULO 3.- LA HIGIENE PERSONAL.

- LA HIGIENE DEL CUERPO.
- LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS.
- LA SALUD.

#### MÓDULO 4.- LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO EN LOS PROCEDIMIENTOS CULINARIOS.

- LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
- EL APROVISIONAMIENTO DE AGUA.
- EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.
- LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, LOS EQUIPOS Y LOS UTENSILIOS.
- LAS BASURAS.
- EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

### **MÓDULO 5.- HIGIENE EN LOS LOCALES.**

- PRINCIPIOS GENERALES.
- LOS LOCALES.
- EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- MANTENIMIENTO.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

### **MÓDULO 6.- HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN.**

- LA RECEPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS.
- PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- ALMACENAMIENTO Y EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS.
- TOMA DE MUESTRAS TESTIGO.
- CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LA PRESTACIÓN.

### **MÓDULO 7.- HIGIENE DE LA DISTRIBUCIÓN.**

- SERVICIO.
- TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS.

### **MÓDULO 8.- MÉTODOS DE CONTROL ARICPC.**

- SISTEMA ARICPC.
- UTILIDAD DEL SISTEMA ARICPC.
- AUTOCONTROL DE CALIDAD - ARICPC.
- AUTOCONTROL-ARICPC.

- AUTOCONTROL-ARICPC-DEFINICIONES.
- PRINCIPIOS DE ARICPC.
- APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ARICPC.
- ETAPAS.
- ORGANIGRAMA ARICPC.

### **MÓDULO 9.- MÉTODO DE CONTROL APPCC.**

- ALGUNAS PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE APPCC E ISO 9000.
- ELABORACIÓN DE APPCC.
- DIFERENCIAS ENTRE ISO 9000:1994/9001:2000.

### **MÓDULO 10.- ANEXO: LEGISLACIÓN.**