

# TEMARIO DE CURSO

- HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL001**

## OBJETIVO DEL CURSO:

- Al finalizar el curso el participante será capaz de reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos; reconocer los diferentes medios de contaminación de los mismos, conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Identificar consecuencias a la salud por la alimentación contaminada y manipular alimentos en la preparación, conservación, almacenamiento y distribución.

## I MÓDULO: INTRODUCCIÓN GENERAL

1. Definición de Alimentos.
2. Clasificación de los Alimentos.
3. Definición de higiene Alimentaria.

## II MÓDULO: MICROORGANISMOS

1. Bacteriología.
2. Tipos de Microorganismos.
3. Microorganismos beneficiosos.
4. Microorganismos deteriorativos.
5. Factores que requieren los Microorganismos para su desarrollo.

6. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
7. Diferencia entre infección e intoxicación.

### III MÓDULO: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Síntomas.
2. Causas.
3. Microorganismos que las producen.
4. Contaminación física de los alimentos.
5. Definición.
6. Sistema de prevención.

### IV MÓDULO: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y CONTROL DE LA TEMPERATURA

1. Importancia de la temperatura en la preservación de los alimentos.
2. Manejo de la temperatura en la elaboración y manipulación de los alimentos.
3. Cadena de Frío.
4. Definición.
5. Importancia.
6. Sistema de prevención.

### V MÓDULO: PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Sistemas de preservación de los alimentos y sus fundamentos.
2. Altas temperaturas.
3. Bajas temperaturas.
4. Acidez.
5. Vacío.
6. Ahumado.
7. Salazón.

### VI MÓDULO. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. Procedimientos Operacionales.
2. Estándares de Saneamiento.

### VII MÓDULO: HIGIENE PERSONAL

1. Definición.
2. Importancia.
3. El hombre como factor de contaminación.
4. Normas generales que debe cumplir un Manipulador de Alimentos.
5. Hábitos higiénicos y deberes del Manipulador de Alimentos.

## METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada. La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

## DURACIÓN

16 Horas Cronológicas