

PROGRAMA DEL CURSO

CAPÍTULO 1: ALIMENTOS

- 1.1 Definición legal de alimento
- 1.2 Los constituyentes de los alimentos: proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, agua y fibra
- 1.3 Alimentos de alto y de bajo riesgo

CAPÍTULO 2: CONTAMINACIONES Y ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS

- 2.1 Contaminación alimentaria
 - 2.1.1 Contaminación físicas
 - 2.1.2 Contaminación química
 - 2.1.3 Contaminación biológicas
 - 2.1.4 Contaminación cruzada
- 2.2 Condiciones de crecimientos de los microorganismos

CAPÍTULO 3: ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

- 3.1 Toxiinfecciones alimentarias
 - 3.1.1 Factores contribuyentes
- 3.2 Intoxicaciones químicas
- 3.3 Zoonosis
- 3.4 Alergias

CAPÍTULO 4: MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 4.1 El manipulador de alimentos
- 4.2 Higiene personal
- 4.3 Lavado de manos
- 4.4 Comportamiento personal

CAPÍTULO 5: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.1 Métodos térmicos de conservación

5.1.1 Mediante Calor

5.1.2 Mediante frío

5.2 Otros métodos de conservación

5.3 Almacenamiento de los alimentos

5.3.1 Almacenamiento a temperatura ambiente

5.3.2 Almacenamiento en frío

CAPÍTULO 6: ETIQUETADOS DE LOS ALIMENTOS

CAPÍTULO 7: LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 La Cadena Alimentaria

7.2 Transporte y recepción de los alimentos

7.3 Almacenaje

7.4 Descongelación

7.5 Preparación culinaria

CAPÍTULO 8: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CAPÍTULO 9: CONTROL DE PLAGAS

CAPÍTULO 10: SISTEMA APPCC

CAPÍTULO 11: LAS 10 REGLAS DE ORO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (OMS)