

Denominación de la Acción Formativa:

HIGIENE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Propósito: Analizar los fundamentos de higiene relacionados con la manipulación de alimentos y su importancia en la producción de alimentos sanos, inocuos y de calidad, en el marco de las normas, regulaciones y disposiciones legales en materia de manufactura, almacenamiento,

Dirigido a: Profesionales, técnicos y operarios de empresas pertenecientes a la cadena alimentaria en áreas de manufactura, elaboración, envasado, empaclado, mantenimiento, calidad, servicios generales, almacenes, comedores industriales, catering o establecimientos de expendio de alimentos.

Contenido programático:

- ✚ Nociones sobre bacterias, levaduras y mohos. Desarrollo de microorganismos: requerimientos nutricionales, efecto de la temperatura, de la presión osmótica, del pH y requerimiento de oxígeno. Parásitos: características y enfermedades que causan.
- ✚ Definiciones: Alimentos perecederos y no perecederos; adulterados y alterados. Vida útil. Contaminación biológica, física y química; directa y cruzada. Alérgenos. Infecciones alimentarias. Intoxicaciones alimentarias.
- ✚ Principales métodos de conservación de los alimentos.
- ✚ Requisitos de higiene del personal y hábitos higiénicos. Salud del personal. Aplicación de las prácticas higiénicas en la fabricación y preparación de alimentos. Limpieza y desinfección. Prevención y Control de Plagas.
- ✚ Normas, regulaciones y legislación de alimentos en Venezuela.



Duración:
08 horas