



## LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE ALIMENTOS

### CURSO TEORICO-PRÁCTICO

#### Higiene y Manipulación de Alimentos



#### Objetivo del curso:

Aprender sobre la manipulación higiénica y conservación de los alimentos sustentada en las buenas prácticas de manipulación y el programa de limpieza y desinfección con el fin, de prevenir la contaminación y evitar la transmisión de enfermedades por patógenos.

Además, conocerán en que consiste el control microbiológico de superficies y de manipuladores, se les enseñara como tomar las muestras en diferentes superficies.

#### Dirigido a:

Personal vinculado a comedores, restaurantes, cafeterías, servicios de alimentación y afines. Además, a toda persona que esté interesada en conocer y/o profundizar sus conocimientos sobre la manipulación de alimentos.

#### Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.

#### Contenido del curso:

##### Aspectos generales de la inocuidad y calidad de los alimentos.

- Introducción
- Inocuidad de los alimentos
- Peligros físicos, químicos y microbiológicos
- Contaminación de los alimentos

##### Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)

- Buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos
- Higiene personal del manipulador de alimentos.

##### Conceptos clave.

- Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Manejo de materias primas.
- Procesos de conservación de los alimentos.

##### Limpieza y desinfección en restaurantes y afines

- Métodos y procedimientos de limpieza.
- Programas de limpieza y desinfección.
- Monitoreo de superficies y manipuladores para control microbiológicos.