



Curso: Higiene Alimentaria en Cooperación al Desarrollo

1ª edición

Julio 2011-Septiembre 2011

CDAP-2.0
Formación on-line

➡ ESPECIALIZACIÓN EN TERRENO

Curso: Higiene Alimentaria en Cooperación al Desarrollo

CDAF 2.0 ofrece dentro de su oferta formativa cursos de especialización para acciones realizadas en terreno, bien a nivel de Países del Sur, como en proyectos de acción social.. A continuación se ofrece información sobre el curso.

OBJETIVOS

Este curso tiene como objetivo ayudar a *conocer y profundizar* en aspectos relacionados con la *higiene alimentaria*. Va destinado por tanto a todos aquellos que intervienen en la manipulación de alimentos, tanto si son profesionales como en el uso doméstico, partiendo del principio básico de que todos somos manipuladores de alimentos, así como a todas aquellas personas que pretendan formarse en esta materia para transmitir sus conocimientos allí donde se necesite, especialmente en Países del Sur.

Como objetivos específicos de este curso intentaremos:

- ➡ Desarrollar aspectos higiénicos sanitarios y técnicos directamente relacionados con la manipulación de alimentos.
- ➡ Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- ➡ Reducir la incidencia de enfermedades toxialimentarias.
- ➡ Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- ➡ Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- ➡ Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

TEMARIO

Para dar respuesta a todas estas necesidades de una forma clara y sencilla contribuyendo con ello a una mejora de nuestra salud, desarrollaremos el siguiente temario:

➡ **UNIDAD DIDÁCTICA 1: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 🚧 Conceptos de: Alimentos.
Manipulador.
Higiene alimentaria.
- 🚧 La Cadena Alimentaria.
- 🚧 Seguridad alimentaria: Redes de alerta.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 2: ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.**

- ✚ Alteración de los alimentos.
- ✚ Contaminación de los alimentos:
 - Contaminantes de tipo biológico o biótico.
 - Contaminantes abióticos.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 3**

- ✚ Gérmenes más frecuentes presentes en los alimentos.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 4: ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.**

- ✚ Alimentos contaminados:
 - De origen vegetal.
 - De origen animal.
- ✚ Medio ambiente.
- ✚ Útiles.
- ✚ Otros alimentos contaminados.
- ✚ Agua.
- ✚ Aire.
- ✚ Tierra.
- ✚ Insectos, roedores, aves y animales domésticos como origen y vehículo de la transmisión.
- ✚ Personas que los manipulan como fuente o como vehículo de la contaminación.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 5: FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS:**

- ✚ Factor Tiempo.
- ✚ Efecto de la Temperatura.
- ✚ Humedad.
- ✚ Otros factores.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 6: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O SU MANIPULACIÓN:**

- ✚ Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria o Toxiinfección alimentaria.
- ✚ Toxiinfecciones alimentarias más frecuentes.
- ✚ Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 7: TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:**

✚ Métodos de conservación de alimentos:
Métodos Físicos.

Métodos Químicos.

✚ Consejos para la conservación de alimentos.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 8: MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS:**

✚ Normas generales de higiene personal.

✚ Prácticas incorrectas de higiene.

✚ Normas generales de buenas prácticas en la manipulación alimentaria: La temperatura y el tiempo en los procesos culinarios.

El aprovisionamiento de agua.

El almacenamiento de los alimentos.

El transporte y la distribución.

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 9: OTRAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS:**

✚ Limpieza y desinfección.

✚ Desinsectación y desratización.

✚ Eliminación de residuos

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 10: NOCIONES BÁSICAS SOBRE PLANES GENERALES DE HIGIENE.**

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 11: NOCIONES BÁSICAS SOBRE SISTEMAS DE APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).**

➤ **UNIDAD DIDÁCTICA 12: CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE ALGUNOS ALIMENTOS Y MOTIVOS DE SU PELIGROSIDAD.**

Duración: 50 horas

Fecha inicio Matricula: 8 de Junio de 2011

Fecha de inicio curso: 1 de Julio de 2011

Fecha fin de curso: 30 de Septiembre 2011

Del 8 al 31 de Agosto de considerará no lectivo, aunque la plataforma permanecerá abierta

Coste del Curso

Asociados a Farmacéuticos Sin Fronteras: El coste será de **gratuito**.

No asociados: El coste del curso será de **90 €**.

Forma de pago

El pago se realizará una vez confirmada la admisión al curso mediante ingreso o transferencia en cualquiera de estas cuentas, con el concepto *curso on-line higiene alimentaria*:

BBVA: 0182-1350-83-0201561697

Para ampliar información

Para cualquier consulta en relación al curso, no dudes en ponerte en contacto con nosotros a través de las siguientes vías:

Teléfono: 915213221

E-Mail: docencia@farmaceuticossinfronteras.org



La Plataforma CDAF 2.0 de Farmacéuticos Sin Fronteras ha sido galardonada en 2010 con el **Premio "Favoritos en la Red" a la mejor página de formación en farmacia** por Correo Farmacéutico, Diario Médico y D-Medicina