

## Programa lectivo

# Buenas prácticas en la manipulación de alimentos

Este curso sobre **Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos** está diseñado para mantener y mejorar la higiene alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Su enfoque se centra en las **medidas preventivas**, el conocimiento de las posibles **enfermedades e infecciones alimentarias** derivadas de una mala manipulación y en las técnicas adecuadas de **almacenamiento y manipulación de los alimentos**, ofreciendo una valiosa oportunidad para actualizar y reforzar las habilidades de los manipuladores de alimentos en el sector alimentario y concretamente en los **comercios de los mercados de la Ciudad de Valencia**.

## Objetivo General del Curso

Mejorar las prácticas de higiene alimentaria entre los comerciantes y trabajadores de los mercados municipales de Valencia, con el fin de prevenir enfermedades de transmisión alimentaria y garantizar la seguridad de los consumidores.

## Objetivos específicos

- Comprender y aplicar medidas preventivas de higiene alimentaria.
- Identificar y prevenir enfermedades e infecciones alimentarias.
- Dominar las fases de almacenamiento y manipulación adecuada de alimentos.
- Actualizar conocimientos conforme a nuevos reglamentos sanitarios y demandas del mercado.

**FORMACIÓN GRATUITA PARA COMERCIANTES Y EMPLEADOS DE LOS MERCADOS DE VALENCIA**

## Contenidos

- **Medidas Preventivas y Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos**
  - Higiene personal: lavado de manos, uso de uniformes y equipos de protección.
  - Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.
  - Prevención de contaminación cruzada entre alimentos.
- **Enfermedades e Infecciones Alimentarias**
  - Identificación de enfermedades transmitidas por alimentos.
  - Factores de riesgo y medidas de prevención.
  - Importancia del control de temperatura en la prevención de enfermedades.
- **Fases del Almacenamiento y Manipulación de Alimentos**
  - Principios básicos de almacenamiento y conservación de alimentos.
  - Procedimientos seguros para la manipulación de alimentos frescos y procesados.
  - Importancia de la rotación de inventario y la fecha de caducidad.
- **Buenas Prácticas Relacionadas con la Higiene Alimentaria**
  - Mantenimiento de instalaciones y equipos.
  - Control de plagas.
  - Cumplimiento de normativas y regulaciones sanitarias.

## Metodología y horarios

- **Metodología:** Las clases se realizarán en directo en formato de aula virtual a través de videoconferencia. Se podrá acceder con cualquier dispositivo electrónico.
- **Duración:** Las clases serán 8 horas y el trabajo de evaluación y estudio de los participantes será de 2 horas. En total la formación es de 10 horas.
- **Horario:** Las clases serán en horario compatible con la jornada laboral de los participantes. De lunes a jueves desde las 17:00 hasta las 19:00 horas.
- **Fecha de inicio:** consultar para saber la fecha más próxima de inicio.



Escanea el siguiente código para más información:

### FORMACIÓN GRATUITA PARA COMERCIANTES Y EMPLEADOS DE LOS MERCADOS DE VALENCIA

