



## FORMACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA

PUEPT - Programa Universitario de  
Educación Profesional y Técnica



# Principios de química de la higiene para manipuladores de alimentos

## CONTENIDOS

Definición de ETA. Contaminantes alimentarios. Contaminación microbiológica. Prevención de la contaminación cruzada. Importancia de un correcto programa de higiene. Conceptos de limpieza y desinfección. Buenas prácticas de higiene. POES: definición y características. Aspectos microbiológicos que sustentan y garantizan la calidad sanitaria e higiénica de los alimentos y sus derivados y su aplicación en las industrias, elaboradores, comercios y manipuladores de alimentos y bebidas. Definición de suciedad. Tipos y grados de suciedad. Finalidad de la limpieza. Realización de trabajos prácticos de la evaluación sanitaria en diferentes puntos.