



MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Objetivos

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.



Contenido

MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación

- 1.1. Introducción
- 1.2. Concepto de alimentación y nutrición
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria
 - 1.3.1. Infecciones alimentarias
- 1.4. Brotes epidemiológicos

2. La contaminación de los alimentos

- 2.1. Principales causas de la contaminación de los alimentos
- 2.2. Tipos de contaminantes

3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica

4. Principales causas de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria
- 4.2. Alimentación y conservación
- 4.3. Preparación culinaria y cocinado

5. El manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

- 5.1. El manipulador de alimentos
- 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos
- 5.3. Mantenimiento de la salud

6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos

- 6.1. Limpieza y desinfección
- 6.2. Desinsectación y desratización
- 6.3. Higiene de locales y equipos
- 6.4. Conservación de alimentos
- 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

- 7.1. Sistema de Autocontrol
- 7.2. Buenas prácticas de manufacturación
- 7.3. Sistema ARICPC-HACCP
- 7.4. Otras normativas

8. Principales peligros en el sector de la hostelería

- 8.1. Introducción
- 8.2. Factores de riesgo
- 8.3. Higiene alimentaria
- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la Hostelería y su

peligrosidad

8.5. Características específicas de los alimentos de origen vegetal. Identificación de los PCC

MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

1. Antes de empezar

- 1.1. ¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?
- 1.2. Higiene de los alimentos
- 1.3. ¿Qué es Seguridad alimentaria?
- 1.4. ¿Quién es el manipulador de alimentos?

2. Posibles peligros de los alimentos

- 2.1. Afectan a la salud de las personas
- 2.2. Otras repercusiones de intoxicaciones alimentarias
- 2.3. Beneficios de la higiene alimentaria

3. Fuentes de contaminación de los alimentos

- 3.1. Principales fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.2. Cadena Alimentaria
- 3.3. Contaminación química
- 3.4. Contaminación física
- 3.5. Contaminación biológica

4. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos

- 4.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: Intoxicación e Infección
- 4.2. Productos en el plato
- 4.3. Productos químicos

5. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismo

- 5.1. Los microorganismos no se ven a simple vista
- 5.2. Crecimiento de los microorganismos
- 5.3. Forma de resistencias: esporas
- 5.4. Factores ambientales que afectan al crecimiento de los microorganismos

6. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación

- 6.1. Recepción
- 6.2. Preparación materias primas
- 6.3. Transformación/ preparación
- 6.4. Almacenamiento
- 6.5. Servicio a mesa asistido por camareros
- 6.6. Servicio autoservicio/ Self-service

7. Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades

- 7.1. Importancia de la higiene del manipulador
- 7.2. Fuentes de infección
- 7.3. Áreas de higiene personal
- 7.4. Ropa y joyas en el trabajo
- 7.5. ¿Qué hacer si un manipulador tiene un corte?
- 7.6. ¿Qué hacer cuando enfermamos?

8. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización

- 8.1. Limpieza y desinfección
- 8.2. Desinsectación y desratización
- 8.3. Higiene de locales y equipos

9. Manejo de residuos

- 9.1. Cubo de basura
- 9.2. Contenedores

10. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos

- 10.1. Introducción
- 10.2. Prerrequisitos
- 10.3. Qué es la APPCC
- 10.4. Principios APPCC
- 10.5. Documentos autocontrol

11. Utilizar termómetros para medir

- 11.1. Introducción
- 11.2. Con qué se mide la temperatura de los alimentos
- 11.3. Cuándo medir la temperatura de los alimentos
- 11.4. Consideraciones a tener en cuenta

12. Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

- 12.1. Las 10 reglas de oro de la OMS

13. Etiquetado de los productos

- 13.1. Etiquetas de los envases de los alimentos

14. Documentación

- 14.1. Organismos Oficiales
- 14.2. Boletines
- 14.3. Centros de Investigación

