



Manipulación de alimentos

REF: K056
HORAS: 20 horas

OBJETIVOS

- Conocer la normativa básica sobre manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención.
- Ver de forma introductoria los sistemas de autocontrol, como el APPCC.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS

- 1.1. Introducción.
 - 1.1.1. Higiene alimentaria.
 - 1.1.2. Inocuidad.
 - 1.1.2. Manipulador de alimentos.
- 1.2. Seguridad Alimentaria.
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicación e infección.

2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Tipos de contaminantes.
- 2.3. Fuentes de contaminación.

3. ELEMENTOS Y FACTORES BÁSICOS DE LAS TOXIINFECCIONES

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Elementos básicos en una toxiinfección.
- 3.3. Factores o condiciones esenciales que contribuyen a la toxiinfección.
- 3.4. La cadena epidemiológica.

4. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Principales toxiinfecciones alimentarias.
 - 4.2.1. Bacterias.
 - 4.2.2. Parásitos.
 - 4.2.3. Virus.
 - 4.2.4. Priones.
- 4.3. Toxiinfecciones alimentarias agudas.

5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 5.1. Higiene y seguridad alimentaria.
- 5.2. Reglas de oro de la OMS.
- 5.3. Normas para la seguridad de los alimentos.

6. EL MANIPULADOR

- 6.1. Introducción.



- 6.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
- 6.3. Fuentes de infección.
- 6.4. Normas de higiene.

7. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- 7.1. Introducción.
- 7.2. Plan de Control de Temperaturas (PCT)
- 7.3. Recepción.
- 7.4. Almacenamiento.
 - 7.4.1. Almacenamiento a temperatura ambiente.
 - 7.4.2. Almacenamiento a temperatura de refrigeración/congelación.
- 7.5. Preparación materias primas.
 - 7.5.1. Descongelación.
 - 7.5.2. Preparación.
 - 7.5.3. Preparaciones especiales.
- 7.6. Transformación/montaje.
 - 7.6.1. Cocinado.
 - 7.6.2. Cocinado con huevo.
 - 7.6.3. Enfriamiento.
 - 7.6.4. Elaboración en frío.
 - 7.6.5. Recalentamiento.
 - 7.6.6. Información al consumidor.
 - 7.6.7. Montaje de platos.
- 7.7. Servicio a mesa y autoservicio/ self-service.

8. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN

- 8.1. Limpieza y desinfección.
 - 8.1.1. Utilización de productos adecuados.
 - 8.1.2. Procedimientos correctos.
 - 8.1.3. Frecuencia suficiente.
- 8.2. Desinsectación y desratización.
 - 8.2.1. Prevención y eliminación.
- 8.3. Higiene de locales y equipos.
- 8.4. Técnicas de conservación de alimentos.
- 8.5. Normas de seguridad y salud.

9. SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- 9.1. Introducción.
- 9.2. Documento del sistema autocontrol.
- 9.3. Requisitos previos de higiene y trazabilidad.
 - 9.3.1. Trazabilidad.
- 9.4. Buenas prácticas de manufacturación.
 - 9.4.1. Unificación de criterios del control de calidad.
- 9.5. Sistema ARICPC-HACCP-APPCC.
 - 9.5.1. Ventajas del sistema APPCC.
 - 9.5.2. Fases previas al desarrollo del APPCC.
- 9.6. Principios del Sistema APPCC.