



Higiene alimentaria - Manipulador de alimentos

REF: K439
HORAS: 27 horas lectivas
HORAS: 03 horas practicas

OBJETIVOS

Trata acerca de cómo deben actuar todas aquellas personas que trabajan en empresas agroalimentarias para mantener la salubridad de los alimentos al tener un contacto directo con los alimentos en su fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

HIGIENE ALIMENTARIA

Se examinan las cuestiones a tener en cuenta para una buena higiene alimentaria en la manipulación de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final, la correcta utilización de utensilios y maquinaria, así como la higiene de los manipuladores para evitar la contaminación de los alimentos que puedan provocar su alteración y ocasionar enfermedades alimentarias.

Consumo de alimentos manipulados erróneamente

Contempla el concepto de higiene alimentaria, las enfermedades alimentarias que ocasiona su ausencia, así como los agentes implicados en la cadena alimentaria y, por tanto, son los que deben tener una buena higiene alimentaria. Contenido: 1. Importancia de la manipulación de alimentos. 2. Qué es la higiene alimentaria. 3. La cadena alimentaria. 4. Consecuencias de la ausencia de higiene alimentaria. 5. Agentes implicados en la cadena alimentaria.

Fuentes de contaminación de los alimentos

Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación de los alimentos que pueden provocar enfermedades alimentarias. Se clasifican en biológicos, físicos y químicos. Contenido: 1. Peligros biológicos. 2. Peligros químicos: tóxicos naturales. 3. Peligros químicos: contaminantes. 4. Peligros físicos.

Alteración y contaminación de los alimentos

Establece el concepto de alimento contaminado y muestra la importancia de la dosis o concentración del elemento tóxico y sus efectos. Describe también qué es la contaminación alimentaria, así como los distintos tipos, alteración de los alimentos y vías de contaminación, entre ellas la contaminación cruzada. Contenido: 1. Qué es un alimento contaminado. 2. Dosis o concentración y sus efectos. 3. Contaminación alimentaria. 4. Vías de contaminación.

Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

Muestra cuáles son las condiciones de proliferación de microorganismos y cómo mantener los alimentos libres de ellos. Contenido: 1. Condiciones de proliferación de microorganismos. 2. Influencia de la temperatura y humedad. 3. Influencia del oxígeno y acidez. 4. Mantener los alimentos libres de microorganismos.



Enfermedades transmitidas por los alimentos

Muestra los conceptos de infección, intoxicación y toxiinfección. Describe las causas, síntomas y prevención de distintas enfermedades alimentarias producidas por una manipulación antihigiénica que ocasiona la contaminación de los alimentos. Entre estas enfermedades, se describen la salmonelosis, la shigelosis, botulismo, gastroenteritis producidas por diversos microorganismos patógenos y otras de origen fúngico. Contenido: 1. Infección, intoxicación y toxiinfección. 2. Enfermedades de origen bacteriano. 3. Intoxicaciones de origen fúngico. 4. Medidas de prevención y control.

La higiene como medida preventiva

Explica las acciones a tomar por parte de los manipuladores de alimentos para tener una buena higiene alimentaria y así evitar la contaminación de los alimentos que manipulan. Contenido: 1. La higiene en la elaboración de alimentos. 2. Higiene alimentaria. 3. Higiene de los manipuladores de alimentos. 4. Costes de prácticas higiénicas deficientes. 5. Beneficios de unas prácticas higiénicas.

Métodos de conservación de alimentos

Abarca el proceso y fases de la cadena alimentaria indicando cuáles deben ser las condiciones de transporte, recepción, conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos. Contenido: 1. Conservación de los alimentos. 2. Condiciones de transporte. 3. Condiciones de recepción. 4. Condiciones de conservación. 5. Condiciones de almacenamiento. 6. Condiciones para la preparación de alimentos.

Materiales en contacto con los alimentos

Contempla los factores a tener en cuenta al proyectar las instalaciones de una empresa agroalimentaria y qué normas hay que adoptar para la utilización higiénica de la maquinaria y de los utensilios empleados en la manipulación de alimentos. Contenido: 1. Diseño de las instalaciones. 2. Normas de diseño higiénico. 3. Utensilios.

Manipulación de residuos

Explica en qué consiste un plan de gestión de residuos y los procesos que deben seguirse para su correcta manipulación y eliminación con el fin de evitar la contaminación de los alimentos según la legislación vigente. Contenido: 1. Plan de gestión de residuos. 2. Tipos de residuos. 3. Residuos y emisiones en la industria alimentaria. 4. Manipulación correcta de los residuos. 5. Buenas prácticas medioambientales. 6. Reglamentación.

Limpieza y desinfección

Explica en qué consiste la limpieza y la desinfección, las diferencias existentes entre ellas, el orden en que deben aplicarse. También se incluyen distintos métodos de limpieza y desinfección, así como la forma de realizar un programa de limpieza y desinfección. Contenido: 1. Concepto y diferencias. 2. Secuencia de operaciones. 3. Métodos de limpieza. 4. Métodos de desinfección. 5. Programa de limpieza y desinfección.

Control de plagas

Describe cómo realizar medidas de prevención, seguimiento y control de plagas de insectos y roedores que pueden entrar en contacto con los alimentos en la cadena alimentaria y evitar así su contaminación. Contenido: 1. Plagas de insectos y roedores. 2. Prevención de plagas. 3. Erradicación de plagas.



Información y etiquetado de los alimentos

Muestra cómo debe realizarse el etiquetado de los alimentos y qué tipo de información debe incluirse.

Contenido: 1. La información al consumidor. 2. Reglamentación sobre el etiquetado. 3. Redacción del etiquetado. 4. Norma general de etiquetado. 5. Identificación de los lotes y trazabilidad.

Responsabilidad y autocontrol

Contempla los distintos responsables que intervienen e influyen en la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos. Establece la forma de realizar un plan o sistema de análisis de peligros en una empresa agroalimentaria y la verificación de los distintos puntos de control crítico en la manipulación de los alimentos, señalando la implicación y responsabilidad de los manipuladores de alimentos en su aplicación e incluyendo las medidas preventivas y las acciones correctoras a tomar. Contenido: 1. Responsables de la higiene alimentaria. 2. Aspectos generales del sistema APPCC. 3. Requisitos previos y terminología. 4. Implantación del sistema APPCC. 5. Fases de la implantación.

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Presenta el marco legal que afecta a la actividad de los manipuladores de alimentos, mostrando las normas que aquellos deben cumplir. Contenido: 1. Marco legal del manipulador de alimentos. 2. Legislación vigente.

HIGIENE ALIMENTARIA (LECCIONES DE REPASO Y CONSOLIDACIÓN FLASH)

Este módulo tiene como objetivo reforzar y asentar los conocimientos adquiridos mediante contenidos similares a través de diferentes planteamientos y actividades. Los test al final de cada lección evalúan al alumno acerca de los contenidos trabajados a lo largo de las distintas lecciones. La exposición de los contenidos mediante otras técnicas y diseños permite en gran medida mayor asimilación de la información promoviendo una experiencia educativa más estimulante en todos los sentidos, incitando y provocando mayor interés sobre los temas planteados.

Consumo de alimentos manipulados erróneamente

Contempla el concepto de higiene alimentaria, las enfermedades alimentarias que ocasiona su ausencia, así como los agentes implicados en la cadena alimentaria y, por tanto, son los que deben tener una buena higiene alimentaria. Contenido: 1. Importancia de la manipulación de alimentos. 2. Qué es la higiene alimentaria. 3. La cadena alimentaria. 4. Consecuencias de la ausencia de higiene alimentaria. 5. Agentes implicados en la cadena alimentaria.

Fuentes de contaminación de los alimentos

Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación de los alimentos que pueden provocar enfermedades alimentarias. Se clasifican en biológicos, físicos y químicos. Contenido: 1. Peligros biológicos. 2. Peligros químicos: tóxicos naturales. 3. Peligros químicos: contaminantes. 4. Peligros físicos.

Alteración y contaminación de los alimentos

Establece el concepto de alimento contaminado y muestra la importancia de la dosis o concentración del elemento tóxico y sus efectos. Describe también qué es la contaminación alimentaria, así como los distintos tipos, alteración de los alimentos y vías de contaminación, entre ellas la contaminación cruzada. Contenido: 1. Qué es un alimento contaminado. 2. Dosis o concentración y sus efectos. 3. Contaminación alimentaria.



Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

Muestra cuáles son las condiciones de proliferación de microorganismos y cómo mantener los alimentos libres de ellos. Contenido: 1. Condiciones de proliferación de microorganismos. 2. Mantener los alimentos libres de microorganismos.

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Muestra los conceptos de infección, intoxicación y toxiinfección. Describe las causas, síntomas y prevención de distintas enfermedades alimentarias producidas por una manipulación antihigiénica que ocasiona la contaminación de los alimentos. Entre estas enfermedades, se describen la salmonelosis, la shigelosis, botulismo, gastroenteritis producidas por diversos microorganismos patógenos y otras de origen fúngico. Contenido: 1. Infección, intoxicación y toxiinfección. 2. Salmonelosis. 3. Shigelosis o disentería bacilar. 4. Infección por Escherichia coli. 5. Gastroenteritis. 6. Enfermedades por bacterias. 7. Intoxicaciones de origen fúngico. 8. Medidas de prevención y control.

La higiene como medida preventiva

Explica las acciones a tomar por parte de los manipuladores de alimentos para tener una buena higiene alimentaria y así evitar la contaminación de los alimentos que manipulan. Contenido: 1. Importancia de la Higiene en la elaboración de alimentos. 2. Higiene de los manipuladores de alimentos. 3. Lavado de manos. 4. Manipuladores enfermos. 5. Beneficios de unas prácticas higiénicas.

Métodos de conservación de alimentos

Abarca el proceso y fases de la cadena alimentaria indicando cuáles deben ser las condiciones de transporte, recepción, conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos. Contenido: 1. Conservación de los alimentos. 2. Condiciones de transporte. 3. Condiciones de recepción. 4. Condiciones de conservación. 5. Condiciones de almacenamiento. 6. Condiciones para la preparación de alimentos.

Materiales en contacto con los alimentos

Contempla los factores a tener en cuenta al proyectar las instalaciones de una empresa agroalimentaria y qué normas hay que adoptar para la utilización higiénica de la maquinaria y de los utensilios empleados en la manipulación de alimentos. Contenido: 1. Diseño de las instalaciones. 2. Normas de diseño higiénico. 3. Utensilios.

Manipulación de residuos

Explica en qué consiste un plan de gestión de residuos y los procesos que deben seguirse para su correcta manipulación y eliminación con el fin de evitar la contaminación de los alimentos según la legislación vigente. Contenido: 1. Plan de gestión de residuos. 2. Tipos de residuos. 3. Residuos y emisiones en la industria alimentaria. 4. Manipulación correcta de los residuos. 5. Buenas prácticas medioambientales. 6. Reglamentación.

Limpieza y desinfección: concepto y diferencia

Explica en qué consiste la limpieza y la desinfección, las diferencias existentes entre ellas, el orden en que deben aplicarse. También se incluyen distintos métodos de limpieza y desinfección, así como la forma de realizar un programa de limpieza y desinfección. Contenido: 1. Concepto y diferencias. 2. Secuencia de operaciones. 3. Métodos de limpieza. 4. Métodos de desinfección. 5. Programa de limpieza y desinfección.



Control de plagas

Describe cómo realizar medidas de prevención, seguimiento y control de plagas de insectos y roedores que pueden entrar en contacto con los alimentos en la cadena alimentaria y evitar así su contaminación. Contenido: 1. Plagas de insectos y roedores. 2. Prevención de plagas. 3. Erradicación de plagas.

Información y etiquetado de los alimentos

Muestra cómo debe realizarse el etiquetado de los alimentos y qué tipo de información debe incluirse. Contenido: 1. La información al consumidor. 2. Reglamentación sobre el etiquetado. 3. Redacción del etiquetado. 4. Norma general de etiquetado. 5. Identificación de los lotes y trazabilidad.

Responsabilidad y autocontrol

Contempla los distintos responsables que intervienen e influyen en la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos. Establece la forma de realizar un plan o sistema de análisis de peligros en una empresa agroalimentaria y la verificación de los distintos puntos de control crítico en la manipulación de los alimentos, señalando la implicación y responsabilidad de los manipuladores de alimentos en su aplicación e incluyendo las medidas preventivas y las acciones correctoras a tomar. Contenido: 1. Responsables de la higiene alimentaria. 2. Aspectos generales del sistema APPCC. 3. Requisitos previos y terminología. 4. Implantación del sistema APPCC. 5. Fases de la implantación.

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Presenta el marco legal que afecta a la actividad de los manipuladores de alimentos, mostrando las normas que aquellos deben cumplir. Contenido: 1. Marco legal del manipulador de alimentos. 2. Legislación vigente.