

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 10 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.

CONTENIDOS

Cuestionario Evaluación Inicial

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Seguridad Alimentaria.

TEMA 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicación e infección.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Tipos de contaminantes.

TEMA 3. Fuentes de contaminación.

Actividades Adicionales y Refuerzo



MÓDULO 3. ELEMENTOS Y FACTORES BÁSICOS DE LAS TOXIINFECCIONES

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Elementos básicos en una toxiinfección.

TEMA 3. Factores o condiciones esenciales que contribuyen a la toxiinfección.

TEMA 4. La cadena epidemiológica.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 4. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Principales toxiinfecciones alimentarias.

TEMA 3. Toxiinfecciones alimentarias agudas.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1. Higiene y seguridad alimentaria.

TEMA 2. Reglas de oro de la OMS.

TEMA 3. Normas para la seguridad de los alimentos.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 6. EL MANIPULADOR

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.

TEMA 3. Fuentes de infección.

TEMA 4. Normas de higiene.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 7. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Plan de Control de Temperaturas (PCT)

TEMA 3. Recepción.

TEMA 4. Almacenamiento.

TEMA 5. Preparación materias primas.

TEMA 6. Transformación/montaje.

TEMA 7. Servicio a mesa y autoservicio/ self-service.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 8. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN

TEMA 1. Limpieza y desinfección.

TEMA 2. Desinsectación y desratización.

TEMA 3. Higiene de locales y equipos.

TEMA 4. Técnicas de conservación de alimentos.

TEMA 5. Normas de seguridad y salud.

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 9. SISTEMAS DE AUTOCONTROL

TEMA 1. Introducción.

TEMA 2. Documento del sistema autocontrol.

TEMA 3. Requisitos previos de higiene y trazabilidad.

TEMA 4. Buenas prácticas de manufacturación.

TEMA 5. Sistema ARICPC-HACCP-APPCC.

TEMA 6. Principios del Sistema APPCC.

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 1

Cuestionario Intermedio 2



Cuestionario Evaluación Final

EJERCICIOS TOTALES: 4 = 1 Inicial + 2 Intermedios + 1 Final