

## GUÍA DEL CURSO

<b>Nombre del Curso:</b>	<b>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>
<b>Departamento:</b>	Alimentación
<b>Área de Conocimiento:</b>	Calidad
<b>Idioma:</b>	Español

## PRESENTACIÓN

¡Entra en la industria alimentaria! Con este curso de Manipulador de Alimentos estudia todo el proceso de manipulación de alimentos, desde su crecimiento en la tierra hasta el consumo. Conoce también el APPCC para controlar los riesgos y la calidad de la alimentación.

Tener el carnet de Manipulador de Alimentos no conlleva mucho esfuerzo, sin embargo es un requisito en muchísimas ofertas de trabajo, y tenerlo te permitirá aspirar a muchas posiciones relacionadas con la alimentación, desde reponedor a cocinero.

Fórmate en las alteraciones alimentarias, los riesgos alimentarios, la contaminación alimentaria, la figura de los manipuladores de alimentos, los orígenes y las causas de la contaminación en los alimentos, así como las enfermedades que causan, y la prevención de alimentos contaminados.

## OBJETIVOS

El objetivo de este curso es formar a todos los alumnos en aspectos relacionados con la salud y la higiene alimentaria para poder trabajar en manipulación de alimentos.

## CONTENIDOS

**Temario sujeto a modificaciones según criterio profesional:**

### **UNIDAD 1: LOS RIESGOS DE LA SALUD**

- 1. NORMAS RELATIVAS A LOS/AS MANIPULADORES/AS DE ALIMENTO
- 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTOS GENERALES
- 3. ¿QUÉ ES UN ALIMENTO?
- 4. FUNCIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 5. ALIMENTOS ALTERADOS, ADULTERADOS Y CONTAMINADOS
- 6. TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA.
- 7. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
- 8. ENFERMEDADES BACTERIANAS TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
- 9. ENFERMEDADES CAUSADAS POR LOS PELIGROS QUÍMICOS

### **UNIDAD 2: PRINCIPALES CAUSAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN**

- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. CONTAMINACIÓN QUÍMICA
- 3. CONTAMINACIÓN FÍSICA
- 4. CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA
- 5. CONTAMINACIÓN CRUZADA

### **UNIDAD 3: ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES**

- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. EFECTOS DE LA TEMPERATURA
- 3. EFECTO DE LA PRESENCIA DE AGUA DISPONIBLE.
- 4. EFECTO DE LA ACIDEZ
- 5. EFECTO DE LA PRESENCIA DE OXÍGENO
- 6. EFECTO DE LA PRESENCIA DE NUTRIENTES
- 7. EFECTO DE LA PRESENCIA DE HUMEDAD
- 8. EFECTO DE LA PRESENCIA DE CONSERVANTES

**UNIDAD 4: COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

- 1. COMPRA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.
- 2. ALMACENAMIENTO
- 3. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 4. ENVASADO ETIQUETADO
- 6. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

**UNIDAD 5: CONTRIBUCIÓN A LAS ENFERMEDADES DE T.A.****UNIDAD 6: MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN**

- 1. REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
- 2. HÁBITOS DEL/DE LA MANIPULADOR/A
- 3. HIGIENE PERSONAL .
- 4. EL ESTADO DE SALUD DEL/DE LA MANIPULADOR/A
- 5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- 6. TRATAMIENTO DE RESIDUOS
- 7. LUCHA CONTRA LAS PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

**UNIDAD 7: CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.**

- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES
- 3. CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS E UTENSILIOS

**UNIDAD 8: CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: SISTEMAS APPCC**

- 1. CALIDAD. CONTROL DE CALIDAD...
- 2. EL SISTEMA APPCC
- 3. REQUISITOS PREVIOS A LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC
- 4. VENTAJAS DEL SISTEMA APPCC
- 5. PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC .

**ANEXO 1: COMIDAS PREPARADAS**

- 1. MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS
- 2. ALIMENTOS CRUDOS
- 3. ALIMENTOS COCINADOS
- 4. APPCC EN EL SECTOR COMIDAS PREPARADAS

**ANEXO 2: LEGISLACIÓN**

- 1. AGUAS DE CONSUMO HUMANO
- 2. HIGIENE GENERAL Y APPCC
- 3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- 4. PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS
- 5. MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- 6. REGISTRO SANITARIO
- 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 8. ALIMENTOS ULTRACONGELADOS.
- 9. ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO.
- 10. ALMACENAMIENTO NO FRIGORÍFICO
- 11. TRANSPORTE.
- 12. ETIQUETADO .
- 13. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA.