

# CATÁLOGO DE CURSOS DE FORMACIÓN

2018 / 2019



**MANIPULADOR DE  
ALIMENTOS  
(56 HORAS)**

### 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS (56 HORAS)

#### ➤ **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.

#### ➤ **Contenidos**

##### **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
- 8.4. Manejo de residuos

- 8.5. Cubo de basura
- 8.6. Contenedores

**9. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Prerrequisitos
- 9.3. Qué es la APPCC
- 9.4. Principios APPCC
- 9.5. Documentos autocontrol

**10. Utilizar termómetros para medir**

- 10.1. Introducción
- 10.2. Con qué se mide la temperatura de los alimentos
- 10.3. Cuándo medir la temperatura de los alimentos
- 10.4. Consideraciones a tener en cuenta

**11. Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos**

- 11.1. Las 10 reglas de oro de la OMS

**12. Etiquetado de los productos**

- 12.1. Etiquetas de los envases de los alimentos

**13. Documentación**

- 13.1. Organismos Oficiales
- 13.2. Boletines
- 13.3. Centros de Investigación