

Módulo 2 Manipulador de alimentos de alto riesgo (30 Horas)

AF: 32065

OBJETIVO

El objetivo principal de este módulo es que el alumno aprenda los tipos de contaminación alimentarias por transmisión de infecciones y saber qué técnicas usar para prevenir dicha contaminación.

Al finalizar el alumno podrá:

- Saber qué tipos de contaminación alimentaria pueden darse.
- Saber aplicar las reglas básicas para prevenir la contaminación de alimentos.
- Saber los métodos de preparación, conservación y distribución de los alimentos.

INDICE

UNIDAD 1: TIPOS DE CONTAMINACIÓN POR TRANSMISIÓN DE INFECCIONES Y LAS FUENTES DE DESARROLLO QUE LAS FAVORECEN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. La contaminación

1.1.1. Contaminación cruzada

1.1.2. Contaminación en productos cárnicos

1.1.3. Contaminación en productos de pescadería

1.1.4. Contaminación de vegetales y productos agrícolas

1.1.5. Contaminación en productos lácteos

1.1.6. Contaminación en el huevo

1.1.7. Otras contaminaciones conocidas

1.2. Fuentes de desarrollo que favorecen a la contaminación

Resumen

UNIDAD 2: REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

2.1. Sistemas de limpieza y desinfección

2.2. La limpieza en las áreas de alimentos y bebidas

2.3. Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos

2.3.1. La deshidratación

2.3.2. El ahumado

2.3.3. El curado y la salazón

2.3.4. Conservación en frío

2.3.5. Conservación con calor

2.3.6. Recipientes, latas y conservas

Resumen

UNIDAD 3: PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

3.1. Preparación de alimentos

3.1.1. Preparación de alimentos crudos

3.1.2. Preparación de alimentos cocinados

3.2. Conservación, mantenimiento y distribución de alimentos cocinados

3.2.1. Métodos de mantenimiento

3.2.1.1. Muestras testigos

3.2.2. Distribución de comidas preparadas

3.3. Características que deben presentar alimentos

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO