

Manipulador de alimentos Nivel Básico 20h

AF: 22015

OBJETIVO

En este curso aprenderá a reconocer cuales son las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud por parte del manipulador de alimentos, para así evitar posibles contaminaciones.

También estudiará cómo se deben limpiar de manera correcta las maquinarias de trabajo y cuáles son los métodos de conservación de alimentos más utilizados.

Además se repasará cuáles son algunas de las malas prácticas que se realizan a la hora de manipular alimentos.

ÍNDICE

Unidad 1. El manipulador de alimentos

- 1.1 Definición
- 1.2 Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
 - 1.2.1 Normas de higiene
 - 1.2.2 Cuidados de salud del manipulador
 - 1.2.3 Vestimenta
- 1.3 Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias de hostelería
 - 1.3.1 Mala praxis en métodos de elaboración y conservación de alimentos
 - 1.3.2 Limpieza de equipos de trabajo
 - 1.3.3 Desinfección. Métodos de desinfección
- 1.4 Resumen

Unidad 2. Contaminación y correcta conservación de alimentos

- 2.1 La contaminación
 - 2.1.1 Contaminación cruzada
 - 2.1.2 Contaminación en productos cárnicos
 - 2.1.3 Contaminación en productos de pescadería
 - 2.1.4 Contaminación de vegetales y productos hortícolas
 - 2.1.5 Contaminación en productos lácteos
 - 2.1.6 Contaminación en el huevo
- 2.2 Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos
 - 2.2.1 La deshidratación
 - 2.2.2 El ahumado
 - 2.2.3 El curado y salazón
 - 2.2.4 Conservación en frío
 - 2.2.5 Conservación con calor
 - 2.2.6 Recipientes, latas y conservas
- 2.3 Características que deben presentar los alimentos
- 2.4 Preparación de alimentos
 - 2.4.1 Preparación de alimentos crudos
 - 2.4.2 Preparación de alimentos cocinados
- 2.5 Resumen

