

# APP Módulo 2 Manipulador de alimentos de alto riesgo

AF: 33051

## 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.

## ÍNDICE

### 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