

Manipulador de alimentos de alto riesgo (30h)

AF: 32118

OBJETIVO

En este curso el alumno aprenderá a reconocer cuáles 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

Introducción

Mapa conceptual

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. El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias

1.4. Enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores

Resumen

UNIDAD 2. PRINCIPALES CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

2.1. Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias de hostelería

2.1.1. Mala praxis en métodos de elaboración y conservación de alimentos

2.1.2. Limpieza de equipos de trabajo

2.1.3. Desinfección. Métodos de desinfección

2.1.4. Tratamiento de residuos

2.2. ¿Cuáles son los agentes que producen la contaminación?

2.2.1. Contaminación química

2.2.2. Contaminación física

2.2.3. Contaminación biológica

Resumen

UNIDAD 3. RIESGOS DERIVADOS DE LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria

3.1.1. Causas que provocan la aparición de una enfermedad de transmisión alimentaria

3.1.2. Prevención de Enfermedades de Transmisión alimentaria

3.1.3. Archivo multimedia: Enfermedades de transmisión alimentaria

3.2. Diferenciación entre infección e intoxicación alimentaria

3.2.1. Archivo multimedia: Infección e intoxicación alimentaria

Resumen

UNIDAD 4. TIPOS DE CONTAMINACIÓN POR TRANSMISIÓN DE INFECCIONES Y LAS FUENTES DE DESARROLLO QUE LAS FAVORECEN

Introducción

Mapa conceptual

4.1. La contaminación

4.1.1. Contaminación cruzada

4.1.2. Contaminación en productos cárnicos

4.1.3. Contaminación en productos de pescadería

4.1.4. Contaminación de vegetales y productos hortícolas

- 4.1.5. Contaminación en productos lácteos
- 4.1.6. Contaminación en el huevo
- 4.1.7. Otras contaminaciones conocidas
- 4.2. Fuentes de desarrollo que favorecen a la contaminación
- Resumen

UNIDAD 5. REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

- 5.1. Sistemas de limpieza y desinfección
- 5.2. La limpieza en las áreas de alimentos y bebidas
- 5.3. Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos
 - 5.3.1. La deshidratación
 - 5.3.2. El ahumado
 - 5.3.3. El curado y la salazón
 - 5.3.4. Conservación en frío
 - 5.3.5. Conservación con calor
 - 5.3.6. Recipientes, latas y conservas

Resumen

UNIDAD 6. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

- 6.1. Preparación de alimentos
 - 6.1.1. Preparación de alimentos crudos
 - 6.1.2. Preparación de alimentos cocinados
- 6.2. Conservación, mantenimiento y distribución de alimentos cocinados
 - 6.2.1. Métodos de mantenimiento
 - 6.2.1.1. Muestras testigo
 - 6.2.2. Distribución de comidas preparadas
- 6.3. Características que deben presentar los alimentos

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO