

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD TELEFORMACIÓN

HORAS: 10

Objetivos

- Conocer la normativa básica sobre manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención.
- Ver de forma introductoria los sistemas de autocontrol, como el APPCC.

CONTENIDOS

- **Cuestionario de Evaluación Inicial**
- **MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Seguridad Alimentaria.
- TEMA 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicación e infección.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 1: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Tipos de contaminantes.
- TEMA 3. Fuentes de contaminación.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 2: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 3. ELEMENTOS Y FACTORES BÁSICOS DE LAS TOXIINFECCIONES**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Elementos básicos en una toxiinfección.
- TEMA 3. Factores o condiciones esenciales que contribuyen a la toxiinfección.
- TEMA 4. La cadena epidemiológica.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 3: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 4. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Principales toxiinfecciones alimentarias.
- TEMA 3. Toxiinfecciones alimentarias agudas.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 4: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- TEMA 1. Higiene y seguridad alimentaria.
- TEMA 2. Reglas de oro de la OMS.
- TEMA 3. Normas para la seguridad de los alimentos.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 5: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 6. EL MANIPULADOR**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
- TEMA 3. Fuentes de infección.
- TEMA 4. Normas de higiene.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 6: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 7. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Plan de Control de Temperaturas (PCT)
- TEMA 3. Recepción.
- TEMA 4. Almacenamiento.
- TEMA 5. Preparación materias primas.
- TEMA 6. Transformación/montaje.
- TEMA 7. Servicio a mesa y autoservicio/self-service.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 7: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 8. MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN**
- TEMA 1. Limpieza y desinfección.
- TEMA 2. Desinsectación y desratización.
- TEMA 3. Higiene de locales y equipos.
- TEMA 4. Técnicas de conservación de alimentos.
- TEMA 5. Normas de seguridad y salud.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **HORAS MÓDULO 8: 1 hora**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 9. SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Documento del sistema autocontrol.
- TEMA 3. Requisitos previos de higiene y trazabilidad.
- TEMA 4. Buenas prácticas de manufacturación.
- TEMA 5. Sistema ARICPC-HACCP-APPCC.
- TEMA 6. Principios del Sistema APPCC.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **Cuestionario Intermedio 1**
- **Cuestionario Intermedio 2**
- **HORAS MÓDULO 9: 2 horas**
-
- **Cuestionario Evaluación Final**