

## **OBJETIVOS**

Serán identificar cual es la figura del manipulador y que normas debe seguir y conocer las medidas de protección se le deben proporcionar.

Además conocerá las causas por las que, tanto el ser humano como los animales, pueden ser el origen de una intoxicación.

Conocer los tipos de contaminación y las fuentes que favorecen su desarrollo.

## **UD1 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 El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias.

1.4 Enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores.

Resumen.

## **UD2 PRINCIPALES CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA**

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

## **UD3 RIESGOS DERIVADOS DE LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

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.

3.2 Diferenciación entre infección e intoxicación alimentaria.

Resumen

## **UD4 CONTAMINACIÓN Y CONSERVACIÓN**

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

4.2 Métodos de conservación de alimentos

4.2.1 La deshidratación

4.2.2 El ahumado

4.2.3 El curado y salazón

4.2.4 Conservación en frío

4.2.5 Conservación con calor

4.2.6 Recipientes, latas y conservas

4.3 Características

4.4 Preparación de alimentos

4.4.1 Preparación de alimentos crudos

4.4.2 Preparación de alimentos cocinados

Resumen