

Identificar cual es la figura del manipulador y que normas debe seguir y conocer las medidas de protección se le deben proporcionar. Conocer las causas por las que, tanto el ser humano como los animales, pueden ser el origen de una intoxicación. Cuáles son las normas incorrectas de manipulación de los alimentos, la conservación y el etiquetado de los productos. Además de poder conocer, en una aproximación básica, qué son los coronavirus y en especial, el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, conocer también las principales medidas de prevención y cómo responder ante una infección por COVID-19.

## UD1. NORMATIVA Y FORMACIÓN SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Legislación y Normativa sobre el Manipulador de Alimentos
2. El Manipulador de Alimentos
3. Sistema APPCC y Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
4. El Manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias
5. Enfermedades que los animales transmiten a los Manipuladores.

## UD 2. ALTERACIÓN Y LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto del alimento.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Contaminación de los alimentos y factores que contribuyen a la alteración de los mismos.
4. Fuentes y Agentes que producen la contaminación de los alimentos.

## UD3. ENFERMEDADES Y RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por alimentos
  - 1.1 Causas de la aparición de una eta
  - 1.2 Prevención de una eta
2. Diferencias entre infección e intoxicación alimentaria

## UD4. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planes generales de higiene. Guía prácticas.
2. Limpieza y desinfección
3. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria. La responsabilidad de la empresa.
4. Control de plagas. Desinfección y desratización.

## UD5. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. La Preparación de los Alimentos
2. Preparación de Alimentos crudos
3. Preparación de Alimentos Cocinados
4. Conservación, mantenimiento y Distribución.
5. Métodos de Mantenimiento
6. Distribución de Comidas preparadas
7. Características que deben presentar los Alimentos

## UNIDAD 6. EL NUEVO CORONAVIRUS

- 6.1. ¿QUÉ ES EL NUEVO CORONAVIRUS Y SU ENFERMEDAD COVID-19?
  - 6.1.1. Concepto de coronavirus
  - 6.1.2. Orígenes del nuevo coronavirus
  - 6.1.3. Propagación de los coronavirus
  - 6.1.4. Origen de los virus respiratorios emergentes:
  - 6.1.5. ¿Cuáles son los virus respiratorios emergentes?
- 6.2. SÍNTOMAS, PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO
  - 6.2.1. Síntomas del COVID-19
  - 6.2.2. ¿Quiénes son las principales personas expuestas al coronavirus?
  - 6.2.3. Grupos más vulnerables
  - 6.2.4. Manejo de situaciones extremas
  - 6.2.5. Prevención
  - 6.2.6. Tratamiento del nuevo coronavirus
  - 6.2.7. Test de detección del COVID-19
- 6.3. PREVENCIÓN Y MEDIDAS DE ACTUACIÓN
  - 6.3.1. ¿Cómo se puede adquirir la infección?
  - 6.3.2. Principales medidas de protección frente al coronavirus
  - 6.3.3. ¿Qué hacer si presento síntomas de infección?
  - 6.3.4. ¿Qué información recopilar en casos infectados?
  - 6.3.5. Precauciones y Prevención en caso de personal sanitario