

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. Cuáles son las normas incorrectas de manipulación de los alimentos, la conservación y el etiquetado de los productos. Evidentemente la alimentación es un requisito indispensable para cubrir las necesidades vitales y para el normal desarrollo de las actividades cotidianas de los seres vivos. Por ello, la elección de los alimentos adecuados es trascendental para conseguir una alimentación equilibrada, nutritiva, saludable y segura.

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. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Métodos de conservación
2. Recipientes, latas y conservas
3. Etiquetado de los productos

UD6. 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