

# Manipulador de alimentos nivel básico

**20 HORAS**  
**AF: 26059**

En este curso aprenderá a reconocer cuales 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.

## **Unidad 1. 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 Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias de hostelería 1.3.1 Mala praxis en métodos de elaboración y conservación de alimentos 1.3.2 Limpieza de equipos de trabajo 1.3.3 Desinfección. Métodos de desinfección

## **Unidad 2. Contaminación y correcta conservación de alimentos**

2.1 La contaminación 2.1.1 Contaminación cruzada 2.1.2 Contaminación en productos cárnicos 2.1.3 Contaminación en productos de pescadería 2.1.4 Contaminación de vegetales y productos hortícolas 2.1.5 Contaminación en productos lácteos 2.1.6 Contaminación en el huevo 2.2 Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos 2.2.1 La deshidratación 2.2.2 El ahumado 2.2.3 El curado y salazón 2.2.4 Conservación en frío 2.2.5 Conservación con calor 2.2.6 Recipientes, latas y conservas 2.3 Características que deben presentar los alimentos 2.4 Preparación de alimentos 2.4.1 Preparación de alimentos crudos 2.4.2 Preparación de alimentos cocinados