

Manipulador de alimentos de alto riesgo

AF: 26339

HORAS: 50

OBJETIVOS

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 reglas básicas para prevenir la contaminación en los alimentos.

CONTENIDOS

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 TIPOS DE CONTAMINACIÓN POR TRANSMISIÓN Y LAS FUENTES DE DESARROLLO QUE LAS FAVORECEN 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. 4.1.7 Otras contaminaciones conocidas. 4.2 Fuentes de desarrollo que favorecen a la contaminación. Resumen UD5 REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS 5.1 Sistemas de limpieza y desinfección. 5.2 La limpieza en las áreas de alimentos y bebidas. 5.3 Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos. 5.3.1 La deshidratación. 5.3.2 El ahumado. 5.3.3 El curado y la salazón. 5.3.4 Conservación en frío. 5.3.5 Conservación con calor. 5.3.6 Recipientes, latas y conservas. Resumen