

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

REF: K056
HORAS: 20 horas

OBJETIVOS

- Conocer las normas básicas de manipulación de alimentos, tanto en el sector de **restauración** (bares, restaurantes, comidas preparadas para llevar, etc.) como en el sector de **minoristas de alimentos** (autoservicios, carnicerías, pescaderías, etc.).
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico-sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las medidas de prevención y las prácticas recomendadas en los procedimientos de trabajo.
- Ver de forma introductoria los sistemas de autocontrol, como el APPCC, con los que identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que puedan afectar al alimento en sí.
- Conocer la información obligatoria que se ha de proporcionar al consumidor final sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos. Introducir al alumno en la gestión de alérgenos, qué es y cómo se desarrolla una alergia, qué consecuencias pueden tener, sus fuentes de contaminación, medidas preventivas, etc.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS

- 1.1. Introducción a la formación del manipulador de alimentos.
- 1.2. Conceptos empleados en higiene y seguridad alimentaria
- 1.3. Inocuidad en los alimentos
- 1.4. Higiene Alimentaria
- 1.5. Seguridad alimentaria
- 1.6. Enfermedades de transmisión alimentaria: Intoxicación e Infección

2. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Tipos de contaminantes.
 - 2.2.1. Contaminantes químicos.
 - 2.2.2. Contaminantes físicos.
 - 2.2.3. Contaminantes biológicos.
- 2.3. Fuentes de contaminación.

3. ELEMENTOS Y FACTORES QUE INTERVIENEN EN LAS TOXIINFECCIONES

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Elementos básicos en una toxiinfección.
 - 3.2.1. Agentes causales.
 - 3.2.2. Alimentos que permiten su reproducción.
 - 3.2.3. Personas susceptibles.
- 3.3. Factores o condiciones esenciales que contribuyen a la toxiinfección.
 - 3.3.1. Temperatura.
 - 3.3.2. Humedad.
 - 3.3.3. Tiempo.
 - 3.3.4. Acidez (pH).
- 3.4. Cadena epidemiológica.

4. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

- 4.1. Introducción

- 4.2. Principales toxiinfecciones alimentarias.
 - 4.2.1. Bacterias.
 - 4.2.2. Parásitos.
 - 4.2.3. Virus.
 - 4.2.4. Priones.
- 4.3. Toxiinfecciones alimentarias agudas.
- 5. NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**
 - 5.1. Introducción.
 - 5.2. Reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud.
 - 5.3. Normas básicas para la seguridad de los alimentos.
- 6. NORMAS DE HIGIENE BÁSICAS PARA EL MANIPULADOR**
 - 6.1. Introducción.
 - 6.1.1. Tipos de manipuladores.
 - 6.1.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
 - 6.1.3. Medidas básicas a cumplir en las instalaciones y por los manipuladores de alimentos.
 - 6.2. El manipulador como fuente de infección.
 - 6.3. Normas de higiene para el manipulador.
- 7. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (I): LOCALES Y EQUIPOS**
 - 7.1. Introducción.
 - 7.2. Higiene de locales y equipos.
 - 7.3. Desinsectación y desratización.
 - 7.3.1. Prevención y eliminación.
 - 7.4. Limpieza y desinfección.
 - 7.4.1. Utilización de productos adecuados.
 - 7.4.2. Procedimientos correctos.
 - 7.4.3. Frecuencia suficiente.
- 8. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (II): OPERACIONES**
 - 8.1. Introducción.
 - 8.2. Técnicas de conservación de alimentos
 - 8.2.1. Técnicas de deshidratación.
 - 8.2.2. Técnicas de calor.
 - 8.2.3. Técnicas de frío.
 - 8.3. Plan de Control de Temperaturas (PCT).
 - 8.4. Medición de temperaturas.
 - 8.5. Recepción.
 - 8.6. Almacenamiento.
 - 8.6.1. Almacenamiento a temperatura ambiente.
 - 8.6.2. Almacenamiento a temperatura de refrigeración/congelación.
 - 8.7. Preparación materias primas.
 - 8.7.1. Descongelación.
 - 8.7.2. Preparación.
 - 8.7.3. Preparaciones especiales.
 - 8.8. Transformación/montaje.
 - 8.8.1. Cocinado.
 - 8.8.2. Cocinado con huevo.
 - 8.8.3. Enfriamiento.
 - 8.8.4. Elaboración en frío.
 - 8.8.5. Recalentamiento.
 - 8.8.6. Información al consumidor.
 - 8.8.7. Montaje de platos.
 - 8.9. Servicio a mesa y autoservicio/self-service.
 - 8.9.1. Servicio a mesa
 - 8.9.2. Autoservicio/self-service.
 - 8.10. Manejo de residuos.
- 9. SISTEMAS DE AUTOCONTROL**
 - 9.1. Introducción.
 - 9.2. Documento del sistema autocontrol.

- 9.3. Requisitos previos de higiene y trazabilidad.
 - 9.3.1. Trazabilidad.
- 9.4. Buenas prácticas de manufacturación.
 - 9.4.1. Unificación de criterios del control de calidad.
- 9.5. Sistema ARICPC-HACCP-APPCC.
 - 9.5.1. Ventajas del sistema APPCC.
 - 9.5.2. Fases previas al desarrollo del APPCC.
- 9.6. Principios del Sistema APPCC.
 - 9.6.1. Identificación de los riesgos o peligros.
 - 9.6.2. Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
 - 9.6.3. Establecer los límites críticos que no deben sobrepasarse.
 - 9.6.4. Establecer un sistema de vigilancia.
 - 9.6.5. Establecer medidas correctoras.
 - 9.6.6. Establecer procedimientos de verificación.
 - 9.6.7. Establecer un sistema documental de todos los procedimientos y registros apropiados.
 - 9.6.8. Resumen.
- 10. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**
 - 10.1. Alergia alimentaria.
 - 10.2. Clasificación de las reacciones adversas frente a los alimentos: diferencias entre alergia e intolerancia.
 - 10.2.1. Reacciones tóxicas.
 - 10.2.2. Reacciones no tóxicas.
 - 10.3. Gestión de alérgenos: contaminación y medidas preventivas.
 - 10.4. Normativa para la gestión de alergias alimentarias.
 - 10.4.1. Alimentos no envasados.
 - 10.4.2. Alimentos de venta a distancia.
 - 10.4.3. Mejora de la legibilidad de las etiquetas.
 - 10.4.4. Etiquetado de trazas.
 - 10.5. Información alimentaria obligatoria.
 - 10.6. Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.