

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO



Área: Alimentación / Hostelería - Plataforma

Modalidad: Teleformación

Duración: 6 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Conocer los criterios la clasificación y los criterios de calidad de los alimentos.
- Identificar las alteraciones que se producen en los alimentos.
- Ser consciente del papel fundamental del manipulador de alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Valorar la importancia de un etiquetado correcto.
- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y conocer las causas que provocan las intoxicaciones alimentarias.
- Conocer los diferentes métodos de conservación de los alimentos.
- Identificar las características de los alimentos con los que el alumno trabaja.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

CONTENIDOS

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

- 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
- 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
- 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
- 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
- 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
- 1.6 Intoxicaciones alimentarias por tóxicos naturales
- 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
- 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
- 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos

- 2.1 Alteración de alimentos
- 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
- 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
- 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
- 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
- 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
- 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
- 2.9 Refrigeración y congelación
- 2.10 Refrigeración y congelación II
- 2.11 Métodos que utilizan el calor
- 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
- 2.13 Atmósferas modificadas y envasado al vacío
- 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

- 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
- 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
- 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
- 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
- 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
- 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
- 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
- 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
- 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
- 3.11 Manejo de residuos
- 3.12 La responsabilidad de la empresa
- 3.13 La responsabilidad de la empresa II
- 3.14 La responsabilidad de la empresa III
- 3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

4 Manipulación de comidas preparadas

- 4.1 Introducción
- 4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
- 4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
- 4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
- 4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves
- 4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
- 4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
- 4.8 Comidas preparadas
- 4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
- 4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
- 4.11 El sistema APPCC. Cocinado
- 4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas
- 4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas
- 4.14 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje,

ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.