

# TÉCNICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**HORAS: 57 OBJETIVOS:**

## Objetivos Generales

- Conocer los conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria.
- Dominar las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Adquirir buenas prácticas de manipulación de alimentos a nivel profesional y personal.
- Obtener los conocimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases en la cadena alimentaria.

## Objetivos Específicos

- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición y control, etc.
- Dominar los mecanismos de conservación de los alimentos.
- Aprender las medidas para prevenir la contaminación de alimentos.
- Tomar conciencia acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Adquirir las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos.

## **CONTENIDOS:**

### **Capítulo 1. La seguridad alimentaria**

Introducción

Alimento y cadena alimentaria

- 1.1. Producción
- 1.2. Industria alimentaria
- 1.3. Comercialización o venta
- 1.4. Consumidores

Seguridad alimentaria

El de manipulador de alimentos

- 3.1. Obligaciones del manipulador de alimentos
- 3.2. Requisitos de higiene personal
- 3.3. Formación
- 3.4. Acreditación de formación

Historia de la seguridad alimentaria

Repercusiones de la seguridad alimentaria

5.1. Consecuencias de unas prácticas higiénicas inadecuadas 5.2.

Ventajas de unas prácticas higiénicas correctas Puntos clave

## Capítulo 2. Alteración y contaminación de los alimentos

Introducción

Alteración de los alimentos

1.1. Causas físicas

1.2. Causas químicas

1.3. Causas biológicas

Contaminación de los alimentos

2.1. Enfermedades de transmisión alimentaria

2.2. Causas más frecuentes de contaminación

4.2. ¿Qué microorganismos provocan toxiinfecciones?

Contaminación biológica

4.1. Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos  
Contaminación química y física

Conservación de los alimentos

5.1. Métodos de conservación físicos

5.2. Métodos de conservación química

5.3. Otros métodos de conservación

Medidas básicas en la prevención Puntos clave

## Capítulo 3. Prácticas correctas de higiene

Introducción

Higiene del manipulador

1.1. Malos hábitos higiénicos 1.2.

Buenos hábitos higiénicos

Higiene de locales, instalaciones, enseres y equipos

2.1. Limpieza y desinfección

2.2. Dónde, cuándo y con qué limpiar

2.3. La responsabilidad de la limpieza y su control

2.4. Material y equipo utilizado en limpieza

2.5. Recomendaciones generales de limpieza

2.6. Factores que puedan afectar a una limpieza y desinfección defectuosa

Control de plagas: desratización y desinsectación 3.1.

Desratización

3.2. Desinsectación

Control del agua potable

4.1. Características de la instalación 4.2.

Controles periódicos

4.3. Procedimiento de verificación

- 5. Control de desperdicios
  - 5.1. Buenas prácticas en la gestión de desperdicios
  - 5.2. Manipulación de alimentos y medio ambiente
- 6. Mantenimiento de instalaciones
- 7. Trazabilidad y proveedores
  - 7.1. Materias primas y proveedores
  - Puntos clave

#### Capítulo 4. Los sistemas de autocontrol. El APPCC

##### Introducción

- 1. Conceptos generales
- 2. Estructura de los sistemas de autocontrol
- 3. Exigencias legales
- Puntos clave