

Curso: Manipulador de alimentos

Trata acerca de cómo deben actuar todas aquellas personas que trabajan en empresas agroalimentarias para mantener la salubridad de los alimentos al tener un contacto directo con los alimentos en su fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio.

NºLecciones	H.Lectivas (teoría)	H.Lectivas (prácticas)	H.Lectivas (total)
14	17	0	17

Este curso no dispone de manual adicional.

TEMARIO

Módulo 1: Manipulador de alimentos

Se examinan las cuestiones a tener en cuenta para una buena higiene alimentaria en la manipulación de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final, la correcta utilización de utensilios y maquinaria, así como la higiene de los manipuladores para evitar la contaminación de los alimentos que puedan provocar su alteración y ocasionar enfermedades alimentarias.

Lección 1: Consumo de alimentos manipulados erróneamente

Contempla el concepto de higiene alimentaria, las enfermedades alimentarias que ocasiona su ausencia, así como los agentes implicados en la cadena alimentaria y, por tanto, son los que deben tener una buena higiene alimentaria.

- Capítulo 1: Importancia de la higiene alimentaria
- Capítulo 2: Qué es la higiene alimentaria
- Capítulo 3: La cadena alimentaria
- Capítulo 4: Consecuencias de ausencia de higiene alimentaria
- Capítulo 5: Agentes implicados en la cadena alimentaria
- Capítulo 6: Test

Lección 2: Fuentes de contaminación de los alimentos

Explicación de los distintos tipos de peligros de contaminación de los alimentos que pueden provocar enfermedades alimentarias. Se clasifican en microbiológicos, físicos y químicos.

- Capítulo 1: Peligros microbiológicos
- Capítulo 2: Peligros químicos: tóxicos naturales
- Capítulo 3: Peligros químicos: contaminantes
- Capítulo 4: Peligros físicos
- Capítulo 5: Test

Lección 3: Alteración y contaminación de los alimentos

Establece el concepto de alimento contaminado y muestra la importancia de la dosis o concentración del elemento tóxico y sus efectos.

- Capítulo 1: Qué es un alimento contaminado
- Capítulo 2: Dosis o concentración y sus efectos
- Capítulo 3: Contaminación alimentaria
- Capítulo 4: Test

Lección 4: Factores que favorecen el crecimiento bacteriano

Muestra cuáles son las condiciones de proliferación de microorganismos y cómo mantener los alimentos libres de ellos.

- Capítulo 1: Condiciones de proliferación de microorganismos
- Capítulo 2: Mantener los alimentos libres de microorganismos

Capítulo 3: Test

Lección 5: Enfermedades transmitidas por los alimentos

Muestra los conceptos de infección, intoxicación y toxiinfección. Describe las causas, síntomas y prevención de distintas enfermedades alimentarias producidas por una manipulación antihigiénica que ocasiona la contaminación de los alimentos. Entre estas enfermedades, se describen la salmonelosis, la shigelosis, gastroenteritis producidas por diversos microorganismos patógenos y otras de origen fúngico.

Capítulo 1: Infección, intoxicación y toxiinfección

Capítulo 2: Salmonelosis

Capítulo 3: Shigelosis o disentería bacilar

Capítulo 4: Infección por Escherichia coli

Capítulo 5: Gastroenteritis

Capítulo 6: Enfermedades por bacterias

Capítulo 7: Intoxicaciones de origen fúngico

Capítulo 8: Medidas de prevención y control

Capítulo 9: Test

Lección 6: Hábitos higiénicos en manipuladores de alimentos

Explica las acciones a tomar por parte de los manipuladores de alimentos para tener una buena higiene y así evitar la contaminación de los alimentos que manipulan.

Capítulo 1: Higiene de los manipuladores de alimentos

Capítulo 2: Lavado de manos

Capítulo 3: Manipuladores enfermos

Capítulo 4: Hábitos no higiénicos

Capítulo 5: Test

Lección 7: Métodos de conservación de alimentos

Abarca el proceso y fases de la cadena alimentaria indicando cuáles deben ser las condiciones de transporte, recepción, conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos.

Capítulo 1: Conservación de los alimentos

Capítulo 2: Condiciones de transporte

Capítulo 3: Condiciones de recepción

Capítulo 4: Condiciones de recepción de carnes

Capítulo 5: Condiciones de conservación

Capítulo 6: Condiciones de almacenamiento

Capítulo 7: Condiciones para la preparación de alimentos

Capítulo 8: Test

Lección 8: Materiales en contacto con los alimentos

Contempla los factores a tener en cuenta al proyectar las instalaciones de una empresa agroalimentaria y qué normas hay que adoptar para la utilización higiénica de la maquinaria y de los utensilios empleados en la manipulación de alimentos.

Capítulo 1: Diseño de las instalaciones

Capítulo 2: Normas de diseño higiénico

Capítulo 3: Utensilios

Capítulo 4: Test

Lección 9: Manipulación de residuos

Contempla los procesos que deben seguirse para una correcta manipulación y eliminación de los residuos para evitar la contaminación de los alimentos.

Capítulo 1: Manipulación de residuos

Lección 10: Limpieza y desinfección: concepto y diferencia

Explica en qué consiste la limpieza y la desinfección, las diferencias existentes entre ellas y el orden en que deben aplicarse.

Capítulo 1: Limpieza y desinfección

Capítulo 2: Secuencia de operaciones de limpieza y desinfección

Capítulo 3: Programa de limpieza y desinfección

Capítulo 4: Test

Lección 11: Control de plagas

Describe cómo realizar medidas de prevención, seguimiento y control de plagas de insectos y roedores que pueden entrar en contacto con los alimentos en la cadena alimentaria y evitar así su contaminación.

Capítulo 1: Plagas de insectos y roedores

Capítulo 2: Prevención de plagas

Capítulo 3: Erradicación de plagas

Capítulo 4: Test

Lección 12: Información y etiquetado de los alimentos

Muestra cómo debe realizarse el etiquetado de los alimentos y qué tipo de información debe incluirse.

Capítulo 1: Información y etiquetado de los alimentos

Lección 13: Análisis de peligros y puntos de control crítico

Establece la forma de realizar un plan o sistema de análisis de peligros en una empresa agroalimentaria y de la verificación de los distintos puntos de control crítico en la manipulación de los alimentos, señalando la implicación y responsabilidad de los manipuladores de alimentos en su aplicación e incluyendo las medidas preventivas y las acciones correctoras a tomar.

Capítulo 1: Definición y marco legal

Capítulo 2: Punto de control crítico (PCC)

Capítulo 3: Vigilancia, registros, medidas preventivas y acciones correctoras

Capítulo 4: Implicación y responsabilidad del manipulador

Capítulo 5: Test

Lección 14: Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Muestra el marco legal que afecta a la actividad de los manipuladores de alimentos, accediendo al contenido de los Reales Decretos con las normas que aquellos deben cumplir.

Capítulo 1: Marco legal del manipulador de alimentos

Capítulo 2: Legislación vigente