



Manipulación de alimentos

Sku: 0258_V2

Horas: 30

OBJETIVOS

- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación ,analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.
- Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.
- Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.
- Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.

CONTENIDOS

Tema 1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes. 1.1. Introducción. 1.2. Los conceptos de alimentación y nutrición. 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención. 1.4. Brotes epidémicos. **Tema 2. La contaminación de los alimentos.** 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos. 2.2. Tipos de contaminantes. **Tema 3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.** 3.1. Introducción. 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones. 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes. **Tema 4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.** 4.1. Higiene y seguridad alimentaria. 4.2. Alimentación y conservación. 4.3. Preparación culinaria y cocinado. **Tema 5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.** 5.1. El manipulador de alimentos. 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos. 5.3. Mantenimiento de la salud. **Tema 6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los**

alimentos. 6.1. Limpieza y Desinfección. 6.2. Desinfección y Desratización. 6.3. Higiene de locales y equipos. 6.4. Conservación de los Alimentos. 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos. **Tema 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.** 7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto. 7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP) 7.3. Sistema APPCC 7.4. Otras normativas. **Tema 8. Principales peligros en el sector de la hostelería.** 8.1. Introducción. 8.2. Factores de riesgo en el sector de la Hostelería. 8.3. La Higiene Alimentaria. 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC. 8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.