

# Manipulador de Alimentos

REF: K0007

## OBJETIVOS

Este manual formativo se ha realizado con la finalidad de poder mejorar la cualificación y profesionalidad de los interesados, desarrollando y capacitando al personal para que éste pueda desempeñar funciones de manipulación de alimentos, y con lo cual deberá ser responsable con dicha información, puesto que de él dependerá la salud de muchos consumidores. Además de ser consciente de la importancia que esto tiene, ya que además de manipuladores de alimentos, todos somos consumidores.

## ÍNDICE:

### TEMA 1: INTRODUCCIÓN

1.1. Concepto y deberes de los manipuladores de alimentos.

### TEMA 2: ALIMENTOS

2.1. Definición.

2.2. Clasificación de los Alimentos.

2.3. Control y Calidad de los alimentos.

Resumen.

Autoevaluación.

### TEMA 3: ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

3.1. Conceptos de contaminación y alteración de alimentos.

3.2. Causas y origen.

3.2.1. Intoxicación alimentaria y microorganismos.

3.3. Enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.

3.4. Medidas preventivas para evitar toxiinfección.

3.5. Recomendaciones en caso de intoxicación.

Resumen.

Autoevaluación.

## **TEMA 4: SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS**

**4.1. Definición.**

**4.2. Autocontrol basado en el sistema APPCC.**

**4.3. Diseño e implantación de un sistema de APPCC.**

**4.3.1. Elaboración de un diagrama de flujo.**

**4.4. Principios del sistema APPCC.**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**

## **TEMA 5: MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS**

**5.1. Cadena alimentaria. Origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos.**

**5.2. Higiene del manipulador.**

**5.3. Buenas prácticas de manipulación.**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**

## **TEMA 6: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

**6.1. Métodos de conservación físicos**

**6.1.1. Conservación por frío.**

**6.1.2. Conservación por calor.**

**6.1.3. Conservación por desecación.**

**6.1.4. Liofilización.**

**6.2. Métodos químicos**

**6.2.1. Ahumado.**

**6.2.2. Salado.**

**6.3. Otros métodos de conservación.**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**

## **TEMA 7: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**7.1. Conceptos de Limpieza y desinfección.**

**7.2. Higiene en locales y equipos de trabajo.**

**7.3. Manejo de basuras y residuos.**

**7.4. Productos adecuados de limpieza.**

**7.5 Ventilación e iluminación.**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**

## **TEMA 8: ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

**8.1. Envasado de los alimentos.**

**8.1.1. Métodos de envasado**

**8.2. El etiquetado de los alimentos**

**8.3. La Recepción de la mercancía**

**8.4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.**

**8.5. Caducidad.**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**

## **TEMA 9: NORMATIVA APLICABLE**

**9.1. Reales Decretos**

**Resumen.**

**Autoevaluación.**