

## **ONA10178 Manipulación de alimentos (20 horas)**

### **Objetivos:**

- Conocer la normativa básica sobre manipulación de alimentos.
- Conocer la importancia desde el punto de vista higiénico- sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención.
- Ver de forma introductoria los sistemas de autocontrol, como el APPCC.

### **Índice:**

#### ÍNDICE DE CONTENIDOS

##### 1.INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS BÁSICOS

###### 1.1.Introducción.

###### 1.1.1.Higiene alimentaria.

###### 1.1.2.Inocuidad.

###### 1.1.2.Manipulador de alimentos.

###### 1.2.Seguridad Alimentaria.

###### 1.3.Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicación e infección.

##### 2.LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

###### 2.1.Introducción.

###### 2.2.Tipos de contaminantes.

###### 2.3.Fuentes de contaminación.

##### 3.ELEMENTOS Y FACTORES BÁSICOS DE LAS TOXIINFECCIONES

###### 3.1.Introducción.

###### 3.2.Elementos básicos en una toxiinfección.

###### 3.3.Factores o condiciones esenciales que contribuyen a la toxiinfección.

###### 3.4.La cadena epidemiológica.

##### 4.PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

###### 4.1.Introducción.

###### 4.2.Principales toxiinfecciones alimentarias.

###### 4.2.1.Bacterias.

###### 4.2.2.Parásitos.

###### 4.2.3.Virus.

###### 4.2.4.Priones.

###### 4.3.Toxiinfecciones alimentarias agudas.

##### 5.SEGURIDAD ALIMENTARIA

###### 5.1.Higiene y seguridad alimentaria.

###### 5.2.Reglas de oro de la OMS.

###### 5.3.Normas para la seguridad de los alimentos.

##### 6.EL MANIPULADOR

###### 6.1.Introducción.

###### 6.2.Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.

## **ONA10178 Manipulación de alimentos (20 horas)**

- 6.3.Fuentes de infección.
- 6.4.Normas de higiene.
- 7.PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
- 7.1.Introducción.
- 7.2.Plan de Control de Temperaturas (PCT)
- 7.3.Recepción.
- 7.4.Almacenamiento.
- 7.4.1.Almacenamiento a temperatura ambiente.
- 7.4.2.Almacenamiento a temperatura de refrigeración/congelación.
- 7.5.Preparación materias primas.
- 7.5.1.Descongelación.
- 7.5.2.Preparación.
- 7.5.3.Preparaciones especiales.
- 7.6.Transformación/montaje.
- 7.6.1.Cocinado.
- 7.6.2.Cocinado con huevo.
- 7.6.3.Enfriamiento.
- 7.6.4.Elaboración en frío.
- 7.6.5.Recalentamiento.
- 7.6.6.Información al consumidor.
- 7.6.7.Montaje de platos.
- 7.7.Servicio a mesa y autoservicio/ self-service.
- 8.MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN
- 8.1.Limpieza y desinfección.
- 8.1.1.Utilización de productos adecuados.
- 8.1.2.Procedimientos correctos.
- 8.1.3.Frecuencia suficiente.
- 8.2.Desinsectación y desratización.
- 8.2.1.Prevenición y eliminación.
- 8.3.Higiene de locales y equipos.
- 8.4.Técnicas de conservación de alimentos.
- 8.5.Normas de seguridad y salud.
- 9.SISTEMAS DE AUTOCONTROL
- 9.1.Introducción.
- 9.2.Documento del sistema autocontrol.
- 9.3.Requisitos previos de higiene y trazabilidad.
- 9.3.1.Trazabilidad.
- 9.4.Buenas prácticas de manufacturación.
- 9.4.1.Unificación de criterios del control de calidad.
- 9.5.Sistema ARICPC-HACCP-APPCC.
- 9.5.1. Ventajas del sistema APPCC.
- 9.5.2.Fases previas al desarrollo del APPCC.
- 9.6.Principios del Sistema APPCC.