

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Horas

56

Acerca de este curso

Código: ATT_60103

UNIDAD 1. LA FIGURA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Introducción

- 1.1. El manipulador de alimentos
- 1.2. Guía de Prácticas Correctas de Higiene
- 1.3. El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias
- 1.4 Enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores

Resumen

UNIDAD 2. CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

- 2.1. Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias
- 2.2. Productores de contaminación

Resumen

UNIDAD 3. RIESGOS DERIVADOS DE LA INADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

- 3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.2. Infección e intoxicación alimentaria

Resumen

UNIDAD 4. LA CONTAMINACIÓN POR TRANSMISIÓN DE INFECCIONES Y LAS FUENTES DE DESARROLLO QUE LAS FAVORECEN

Introducción

4.1. La contaminación

4.2. Fuentes de desarrollo que favorecen a la contaminación

Resumen

UNIDAD 5. PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

5.1. Sistemas de limpieza y desinfección

5.2. La limpieza en las áreas de alimentos y bebidas

5.3. Métodos de conservación de alimentos

Resumen

UNIDAD 6. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

6.1. Preparación de alimentos

6.2. Conservación, mantenimiento y distribución de alimentos cocinados

6.3. Características que deben presentar los alimentos

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO

¿Qué aprenderás?

- 1. Reconocer cuáles son las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud por parte del manipulador de alimentos, para así evitar posibles contaminaciones.
- 2. Conocer cómo se deben limpiar de manera correcta las maquinarias de trabajo y cuáles son los métodos de conservación de alimentos más utilizados.

-
- 3. Detectar las malas prácticas que se realizan a la hora de manipular alimentos.