

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

**Código del curso:** ATT\_60103

**Horas:** 56

## **Descripción del curso:**

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.