

MANIPULADOR DE ALIMENTOS- ALTO RIESGO

Objetivo

Garantizar el nivel necesario de conocimiento teórico y práctico que posibilite al manipulador de alimentos desarrollar unas correctas prácticas de manipulación así como el mantenimiento óptimo de una higiene personal, hábitos higiénicos e higiene de utensilios y equipos correctos.

Para ello, se divide el temario en varios módulos que serán evaluados en su conjunto mediante un examen teórico + supuesto teórico-práctico.

TEMARIO:

UNIDAD I: EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA

¿QUIÉN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

¿QUÉ ES LA CADENA ALIMENTARIA?

¿DÓNDE ESTAMOS DENTRO DE LA CADENA ALIMENTARIA?

UNIDAD II: LOS ALIMENTOS COMO CAUSA DE ENFERMEDAD

¿QUÉ ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

LOS MICROORGANISMOS

- ¿Qué son?
- ¿De dónde proceden los microorganismos?
- ¿Qué necesitan para desarrollarse?
- ¿Cómo actúa el tiempo?
- ¿Cómo actúa la temperatura?
- ¿Cómo actúa la humedad?
- ¿Qué alimentos son los más apetecibles para los microorganismos?

FORMAS DE TRANSMISIÓN DE LOS MICROORGANISMOS

¿Cómo llegan los microorganismos a los alimentos?

¿Son todos los microorganismos perjudiciales para el hombre?

¿CUÁLES SON LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS DE MAYOR INTERÉS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- Los Estafilococos
- Las Salmonellas
- El Clostridium Botulinum
- El Clostridium Perfringens

¿TODOS LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS PRODUCEN ENFERMEDAD EN EL HOMBRE?

UNIDAD III: TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

¿QUÉ SON?

¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS DE LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS?

IMPORTANCIA DE LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

¿SON FRECUENTES LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS?

¿POR QUÉ SON CADA VEZ MÁS FRECUENTES LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS?

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS?

¿CÓMO PODEMOS LUCHAR CONTRA LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS?

UNIDAD IV: MANIPULACIÓN CORRECTA DE LOS ALIMENTOS

¿CÓMO CONTROLAMOS EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS?

¿CÓMO SABEMOS QUE UN ALIMENTO PROCEDE DE UN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO?

¿QUÉ OCURRE CON LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS?

¿CÓMO DEBEN SER LOS VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS?

¿CÓMO SE DEBEN ALMACENAR LOS ALIMENTOS?

¿CÓMO SE DEBEN MANIPULAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS?

UNIDAD V: HIGIENE DEL MANIPULADOR

¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE LA HIGIENE PERSONAL?

¿QUÉ COSTUMBRES HIGIÉNICAS DEBE TENER EL MANIPULADOR?

¿POR QUÉ DEBEMOS DUCHARNOS Y CAMBIARNOS DE ROPA INTERIOR TODOS LOS DÍAS?

¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE EL LAVADO DE LAS MANOS?

¿CÓMO DEBE SER EL LAVADO DE MANOS?

¿POR QUÉ SE DEBE UTILIZAR ROPA LIMPIA Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL TRABAJO?

¿DEBEMOS UTILIZAR GORRO O PAÑUELO?

¿CÓMO MANIPULAREMOS LOS ALIMENTOS?

¿ES BUENO UTILIZAR PAÑOS DE COCINA?

¿QUÉ ACTITUDES NO HIGIÉNICAS DEBEMOS EVITAR?

UNIDAD VI: HIGIENE DE LOS LOCALES Y ÚTILES DE TRABAJO

¿A QUÉ LOCALES NOS REFERIMOS?

HIGIENE DE LOS LOCALES

¿Cómo deben ser los locales donde se manipulan alimentos?

¿Cómo deben ser los suelos, paredes y techos?

¿Cómo deben ser las superficies donde se manipulan alimentos?

¿Cómo deben ser los vestuarios y servicios higiénicos?

¿Cómo debe ser el suministro de agua?

¿Cómo se deben limpiar los locales?

¿Cómo se deben manipular las basuras?

UNIDAD VII: SISTEMAS DE AUTOCONTROL

¿EN QUÉ CONSISTE EL AUTOCONTROL?

¿QUÉ DEBE HACER EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

-Diagrama de flujo específico para la actividad laboral de mayor riesgo.

-Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas para la actividad laboral específica de mayor riesgo.

-Buenas Prácticas de Higiene adaptadas a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

-APPCC adaptado a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

-Conceptos básicos de la legislación alimentaria aplicable a su actividad laboral específica de mayor riesgo.