

# Manipulador de alimentos. Sector restauración

**Duración:** 10 horas.

**Modalidad:** online

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos. - Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias. - Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. - Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. - Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal. - Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes. - Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

## Contenidos

### • 1. Calidad alimentaria

- – Definición de alimentos
- – Clasificación de los alimentos
- – Criterios de calidad de los alimentos

### • 2. Alteraciones de los alimentos

- – Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

### • 3. Manipulación higiénica de los alimentos

- – Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos
- – El papel del manipulador de alimentos
- – Manipulación de los alimentos específicos del curso

### • 4. Locales e instalaciones

- – Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
- – Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
- – Eliminación de basuras y residuos

### • 5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

- – Aseo y hábitos higiénicos

- – Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
- **6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición**
  - – Etiquetado: Identificación y composición
  - – Caducidad
- **7. Guía de Prácticas correctas de higiene**
  - – Fase de recepción de materias primas
  - Control de proveedores
  - – Fase de conservación y almacenamiento
  - – Fase de preparación, elaboración y cocinado
  - – Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados