

# Responsabilidades del manipulador de alimentos 20h

AF: 21012

## OBJETIVO

### 1. OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

El presente curso tiene por objetivo capacitar al alumno para establecer las pautas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria y para conseguir una buena salubridad de los alimentos.

Al finalizar el alumno será capaz de:

- Entender conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria, llevar a cabo unas correctas prácticas de manipulación de alimentos y conocer e identificar los principales agentes contaminantes.
- Conocer las diferencias entre alteración y contaminación de los alimentos así como las causas y consecuencias derivadas.

## ÍNDICE

### UD1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

#### 1.1 HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ¿QUÉ SON?

1.1.1 Higiene alimentaria.

1.1.2 Medidas de control de higiene alimentaria.

1.1.3 Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria.

1.1.4 Seguridad alimentaria.

#### 1.2. LA CADENA ALIMENTARIA.

1.2.1 Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria.

#### 1.3. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.3.1 Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos.

1.3.2 Higiene personal.

1.3.3 ¿Cómo se deben lavar las manos?

#### 1.4. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1.4.1 Responsabilidad de los manipuladores de alimentos.

#### 1.5. MOTIVOS POR LOS QUE SE PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

1.5.1. Químicos.

1.5.2. Físicas.

1.5.3. Biológicos.

#### 1.6. CONTAMINACIÓN CRUZADA. ¿QUÉ ES?

#### 1.7. COMO COLOCAR LOS PRODUCTOS EN EL FRIGORÍFICO.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2: SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACION Y ALTERACIÓN.

#### 2.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

#### 2.2 SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### 2.3 CONTAMINACION DE ALIMENTOS

2.3.1 Tipos de contaminación.

2.3.2 Fuentes de contaminación.

#### 2.4 ALTERACION DE ALIMENTOS

#### 2.5 RESUMEN

