

Manipulador de alimentos de alto riesgo

AF: 40374

OBJETIVO

Serán identificar cual es la figura del manipulador y que normas debe seguir y conocer las medidas de protección se le deben proporcionar. Además conocerá las causas por las que, tanto el ser humano como los animales, pueden ser el origen de una intoxicación. Cuáles son las normas incorrectas de manipulación de los alimentos y las maquinarias que se van a usar, destacando los malos hábitos a la hora de higienizar tanto el establecimiento como la maquinaria.

Evidentemente la alimentación es un requisito indispensable para cubrir las necesidades vitales y para el normal desarrollo de las actividades cotidianas de los seres vivos. Por ello, la elección de los alimentos adecuados es trascendental para conseguir una alimentación equilibrada, nutritiva, saludable y segura.

ÍNDICE

1.1 Definición.

1.2 Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

1.2.1 Normas de higiene.

1.2.2 Cuidados de salud del manipulador.

1.2.3 Vestimenta.

1.3 El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias.

1.4 Enfermedades que los animales transmiten a los manipuladores.

1.5 Resumen.

2.1 Inadecuada manipulación de alimentos y maquinarias de hostelería

2.1.1 Mala praxis en métodos de elaboración y conservación de alimentos

2.1.2 Limpieza de equipos de trabajo

2.1.3 Desinfección. Métodos de desinfección.

2.1.4 Tratamiento de residuos.

2.2 ¿Cuáles son los agentes que producen la contaminación?

2.2.1 Contaminación química

2.2.2 Contaminación física

2.2.3 Contaminación biológica

2.3 Resumen

3.1 Enfermedades de transmisión alimentaria.

3.1.1 Causas que provocan la aparición de una enfermedad de transmisión alimentaria.

3.1.2 Prevención de Enfermedades de Transmisión alimentaria.

3.2 Diferenciación entre infección e intoxicación alimentaria.

4.1 La contaminación.

4.1.1 Contaminación cruzada.

4.1.2 Contaminación en productos cárnicos.

4.1.3 Contaminación en productos de pescadería.

4.1.4 Contaminación de vegetales y productos hortícolas.

4.1.5 Contaminación en productos lácteos.

4.1.6 Contaminación en el huevo.

4.1.7 Otras contaminaciones conocidas.

4.2 Fuentes de desarrollo que favorecen a la contaminación.

5.1 Sistemas de limpieza y desinfección.

5.2 La limpieza en las áreas de alimentos y bebidas.

5.3 Correcta utilización de métodos de conservación de alimentos.

5.3.1 La deshidratación.

5.3.2 El ahumado.

5.3.3 El curado y la salazón.

5.3.4 Conservación en frío.

5.3.5 Conservación con calor.

5.3.6 Recipientes, latas y conservas.

6.1 Preparación de alimentos

6.1.1 Preparación de alimentos crudos

6.1.2 Preparación de alimentos cocinados

6.2 Conservación, mantenimiento y distribución de alimentos cocinados

6.2.1 Métodos de mantenimiento

6.2.1.1 Muestras testigo

6.2.2 Distribución de comidas preparadas

6.3 Características que deben presentar los alimentos

6.4 Resumen