

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS MULTISECTORIAL (ABREVIADO)

50  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

---

## OBJETIVOS

---

## CONTENIDOS

---

UNIDAD 1: CONCEPTOS BÁSICOS: Alimentos

UNIDAD 2: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación. Enfermedad de Transmisión Alimentaria - Principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes - Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo - Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria - Medidas básicas para la prevención de la contaminación de los alimentos - La responsabilidad de la empresa en la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol

UNIDAD 3: SISTEMAS DE AUTOCONTROL: A.P.P.C.C. Y P.G.H - Normativa básica en higiene alimentaria - Responsabilidad de la empresa: sistema de autocontrol - Análisis de peligros y puntos críticos de control - Principios del sistema APPCC - Industria de envasado de la leche - Planes generales de higiene (P.G.H) - Sistemas de autocontrol

UNIDAD 4: NORMATIVA BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: Introducción - Normativa básica en higiene alimentaria - Formación de manipuladores de alimentos

UNIDAD 5: SECTOR BEBIDAS ALCOHÓLICAS: Introducción al sector de bebidas alcohólicas - El vino - La cerveza - Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores

UNIDAD 6: SECTOR AGROALIMENTARIO HORTOFRUTÍCOLA: Introducción al sector hortofrutícola - Normativa de aplicación al sector hortofrutícola - Peligros asociados a la manipulación de productos hortofrutícolas frescos - Utilización del agua - Frutas y derivados - Verduras y hortalizas - Control de la contaminación microbiana tras la recolección

UNIDAD 7: SECTOR EMPRESAS CÁRNICAS: Normativa de aplicación al sector de productos cárnicos - Definiciones - Contaminación de carnes, productos cárnicos y medidas higiénicas - Métodos de conservación y condiciones de almacenamiento - Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador

UNIDAD 8: SECTOR DE RESTAURACIÓN Y ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS: Normativa de aplicación al sector de restauración y comidas preparadas - Definiciones - Descripción del proceso de elaboración - Características higiénicas de los alimentos - Higiene de la cocina y los utensilios

UNIDAD 9: SECTOR PANADERÍAS Y PASTELERÍAS: Normativa de aplicación al sector de panadería y pastelería - Definiciones Cereales y sus productos derivados - Pan y pastas - Productos de pastelería y repostería - Medidas higiénicas

UNIDAD 10: SECTOR MINORISTA DE ALIMENTACIÓN: Normativa de aplicación al sector minorista de alimentación - Definiciones, denominaciones y clasificación - Condiciones de los establecimientos, del material y del personal - Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos - Manipulaciones y prácticas prohibidas