

ÍNDICE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA 1 CALIDAD ALIMENTARIA

- El manipulador de alimentos.
- Definición de alimentos.
- Clasificación de los alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.
- Alteraciones de los alimentos:
 - Deterioro de los alimentos de origen animal.
 - Deterioro de los alimentos de origen vegetal.

TEMA 2 MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- Cadena alimentaria:
 - Origen de los alimentos.
 - Transformación de los alimentos.
 - Tratamientos de los alimentos.
 - Trazabilidad de los alimentos.
- El papel del manipulador de alimentos.
- Control de calidad de los alimentos:
 - Sistema APPCC.

TEMA 3 LOCALES E INSTALACIONES

- Características de las instalaciones.
- Características de equipos y herramientas.
- Ventilación e iluminación.

TEMA 4 HIGIENE PERSONAL Y ALIMENTARIA

- Higiene personal.
- Higiene alimentaria:
 - Contaminaciones.
 - Microorganismos en los alimentos.
 - Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

TEMA 5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Conceptos de limpieza y desinfección.
- Productos de limpieza.
- Procedimiento correcto de limpieza.
- Métodos de desinfección.
- Limpieza y desinfección de equipos.
- Tratamiento de residuos.
- Gestión y eliminación de plagas.

TEMA 6 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Ámbito de aplicación.
- Riesgos y prevención.
- La adecuada manipulación de los alimentos.
- Los instrumentos y elementos de trabajo.
- Las instalaciones.
- Las actitudes.

TEMA 7 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

- Identificación. El código de barras.
- Etiquetado y embasado.
- Caducidad.

TEMA 8 ALERGIA ALIMENTARIA

- Alergia alimentaria.
- Alergia al látex.
- Uso del látex en la manipulación de alimentos.
- Intolerancias alimentarias.
- La enfermedad celíaca.
- El Gluten.
- Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 9 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Métodos de conservación físicos:
 - Conservación por frío.
 - Conservación por calor.
 - Conservación por desecación.
 - Liofilización.
- Métodos químicos
 - Sal.
 - Azúcar.
 - Ahumado.
- El transporte y almacenamiento.
- Compra y recepción de alimentos.

ANEXO

- Normativa vigente.