



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Conocer los riesgos en la manipulación de alimentos y obtener el certificado de manipulador

CONTENIDOS

1. Objetivos
2. Definición de manipulador de alimentos
3. Alimentación y cadena alimentaria⁵
 - 3.1. Los nutrientes y la rueda de los alimentos
 - 3.2. Recomendaciones dietéticas diarias y dieta equilibrada
 - 3.3. Enfermedades y trastornos relacionados con la alimentación
4. La higiene alimentaria
5. La contaminación de los alimentos
 - 5.1. Tipos de alimentos
 - 5.2. Fuentes de contaminación de los alimentos
 - 5.3. Tipos de contaminación
 - 5.3.1. Contaminación física
 - 5.3.2. Contaminación química
 - 5.3.2.1. Contaminantes tóxicos naturales
 - 5.3.2.2. Contaminantes tóxicos ambientales
 - 5.3.2.3. Contaminantes agrícolas
 - 5.3.2.4. Migración de los compuestos de los envases
 - 5.3.3. Contaminación biológica
 - 5.4. Factores que influyen en el crecimiento microbiano
 - 5.5. Tipos de microorganismos
6. Enfermedades de transmisión alimentaria
 - 6.1. Principales microorganismos patógenos
7. El manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria: Prácticas correctas de higiene
8. Desinsectación y desratización
9. Limpieza y desinfección de locales y equipos
 - 9.1. Requisitos de los locales
 - 9.2. Limpieza y desinfección de locales y equipos
10. Conservación de alimentos
11. Proveedores, envasado, embalado y etiquetado
 - 11.1. Proveedores
 - 11.2. Envasado y embalado
 - 11.3. Etiquetado
12. Sistema de autocontrol: APPCC

GUÍA ESPECÍFICA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

1. Introducción
2. Requisitos generales de la cocina
3. Requisitos generales de almacenamiento frigorífico y no frigorífico
4. Requisitos generales del comedor y la zona de barra



5. Requisitos generales de los locales
6. Requisitos generales de suelos, paredes y techos
7. Requisitos generales de puertas y ventanas
8. Requisitos generales de ventilación
9. Requisitos generales de iluminación
10. Requisitos generales de servicios y vestuarios
11. Requisitos generales de instalaciones de limpieza
12. Requisitos de superficies y útiles
13. Requisitos de equipos
14. Requisitos del personal manipulador
 - 14.1. Higiene de las manos
 - 14.2. Vías respiratorias
 - 14.3. Hábitos
 - 14.4. Ropa de trabajo
 - 14.5. Salud de los manipuladores
15. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
 - 15.1. Recepción de materias primas
 - 15.2. Almacenamiento
 - 15.3. Selección y preparación de materias primas
 - 15.4. Elaboración en caliente
 - 15.5. Mantenimiento
 - 15.6. Servicio en mesa o en barra
 - 15.7. Eliminación de residuos y agua
 - 15.8. Control del agua
 - 15.9. Varios
16. Legislación