



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. ANTES DE EMPEZAR

- 1.1. ¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?
- 1.2. Higiene de los alimentos
- 1.3. ¿Qué es Seguridad alimentaria?
- 1.4. ¿Quién es el manipulador de alimentos?

2. POSIBLES PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Afectan a la salud de las personas
- 2.2. Otras repercusiones de intoxicaciones alimentarias
- 2.3. Beneficios de la higiene alimentaria

3. FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.1. Principales fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.2. Cadena Alimentaria
- 3.3. Contaminación química
- 3.4. Contaminación física
- 3.5. Contaminación biológica

4. PRINCIPALES ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS

- 4.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: Intoxicación e Infección
- 4.2. Productos en el plato
- 4.3. Productos químicos

5. FACTORES QUE AFECTAN AL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS

- 5.1. Los microorganismos no se ven a simple vista
- 5.2. Crecimiento de los microorganismos
- 5.3. Forma de resistencias: esporas
- 5.4. Factores ambientales que afectan al crecimiento de los microorganismos

6. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DURANTE LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSFORMACIÓN

- 6.1. Recepción
- 6.2. Preparación materias primas
- 6.3. Transformación/ preparación
- 6.4. Almacenamiento
- 6.5. Servicio a mesa asistido por camareros
- 6.6. Servicio autoservicio/ Self-service



7. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. RESPONSABILIDADES

- 7.1. Importancia de la higiene del manipulador
- 7.2. Fuentes de infección
- 7.3. Áreas de higiene personal
- 7.4. Ropa y joyas en el trabajo
- 7.5. ¿Qué hacer si un manipulador tiene un corte?
- 7.6. ¿Qué hacer cuando enfermamos?

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

- 8.1. Limpieza y desinfección
- 8.2. Desinsectación y desratización
- 8.3. Higiene de locales y equipos

9. MANEJO DE RESIDUOS

- 9.1. Cubo de basura
- 9.2. Contenedores

10. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 10.1. Introducción
- 10.2. Prerrequisitos
- 10.3. Qué es la APPCC
- 10.4. Principios APPCC
- 10.5. Documentos autocontrol

11. UTILIZAR TERMÓMETROS PARA MEDIR

- 11.1. Introducción
- 11.2. Con qué se mide la temperatura de los alimentos
- 11.3. Cuándo medir la temperatura de los alimentos
- 11.4. Consideraciones a tener en cuenta

12. REGLAS DE ORO DE LA OMS PARA LA PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 12.1. Las 10 reglas de oro de la OMS

13. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

- 13.1. Etiquetas de los envases de los alimentos

14. DOCUMENTACIÓN

- 14.1. Organismos Oficiales
- 14.2. Boletines
- 14.3. Centros de Investigación