

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
(SECTOR COMERCIO)

1.- Manipulación de alimentos.

- 1.1.- Legislación alimentaria y salud pública.
- 1.2.- Reglamento de manipuladores de alimentos.
- 1.3.- Responsabilidad de las empresas.
- 1.4.- Normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- 1.5.- Objetivos del programa de formación.
- 1.6.- Manipulación de alimentos: conceptos generales.

2.- Riesgo de contaminación de los alimentos.

- 2.1.- Peligros físicos.
- 2.2.- Peligros químicos.
- 2.3.- Peligros biológicos.

3.- Enfermedades alimentarias (I).

- 3.1.- Intoxicación alimentaria.
- 3.2.- Infección alimentaria.
- 3.3.- Toxiinfección alimentaria.
- 3.4.- Enfermedades causadas por los riesgos químicos.

4.- Enfermedades alimentarias (II).

- 4.1.- Peligros biológicos y sus toxinas.
- 4.2.- Características generales de las bacterias.
- 4.3.- Condiciones favorables para el crecimiento de las bacterias.
- 4.4.- Agentes causales y enfermedades que producen.

5.- Requisitos generales: plan de agua potable, de limpieza y desinfección, residuos y desinsectación y desratización de los locales.

- 5.1.- Plan de control de aguas.
- 5.2.- Plan de limpieza y desinfección: locales, equipos y utensilios.
- 5.3.- Tratamiento de residuos.
- 5.4.- Lucha contra las plagas: desinsectación y desratización.

6.- Características de las instalaciones, equipos y utensilios.

- 6.1.- Características de las instalaciones.
- 6.2.- Características de equipos y utensilios.
- 6.3.- Plan de mantenimiento de infraestructuras y equipos.

7.- Reglas higiénicas del manipulador de alimentos.

- 7.1.- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 7.2.- Hábitos del manipulador.
- 7.3.- Higiene personal
- 7.4.- Salud del manipulador.

8.- Diagrama de flujo: compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas.

- 8.1.- Compra y recepción de alimentos.
- 8.2.- Almacenamiento.
- 8.3.- Conservación de los alimentos.
- 8.4.- Envasado.
- 8.5.- Etiquetado.
- 8.6.- Transporte de productos alimenticios.

9.- Condiciones especiales de manipulación de alimentos en el comercio minorista de alimentación.

- 9.1.- Alimentos no perecederos: Control de caducidad.
- 9.2.- Alimentos perecederos: Contaminación cruzada.
- 9.3.- Almacenamiento y exposición de alimentos sin frío.
- 9.4.- Almacenamiento y exposición de alimentos con frío.

10.- Control de calidad de los alimentos: Sistema APPCC.

- 10.1.- Calidad. Control de calidad.
- 10.2.- Historia del sistema APPCC.
- 10.3.- Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC.
- 10.4.- Ventajas del sistema APPCC.
- 10.5.- Principios del sistema APPCC.