

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**  
**(SECTOR HOSTELERÍA)**

**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: vigilancia médica y vigilancia en higiene y formación.

**8.- Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.**

- 8.1.- Trazabilidad, compra y recepción de alimentos.
- 8.2.- Almacenamiento.
- 8.3.- Conservación de los alimentos: vacío, frío, por calor.
- 8.4.- Envasado.
- 8.5.- Etiquetado.
- 8.6.- Transporte de productos alimenticios.

**9.- Mantenimiento de los alimentos en hostelería.**

- 9.1.- Contaminación cruzada y principio de marcha adelante.
- 9.2.- Diagrama de flujo: alimentos crudos y cocinados.
- 9.3.- Cuadro de gestión.

**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.- ¿Quién desarrolla y aplica el programa APPCC?
- 10.5.- Principios del sistema APPCC.