



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

SKU: K057

Horas [20](#)

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.

CONTENIDO

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