



TÍTULO: Manipulador de Alimentos: Sector Restauración

DURACIÓN: 30 H

■ OBJETIVOS

- Adquirir y conocer conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria, además de sus repercusiones.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Conocer y adquirir buenas prácticas, tanto en el ámbito profesional como personal, para conseguir una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer y adquirir los conocimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases de la cadena alimentaria. Todo ello, a través del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir responsabilidad y concienciación respecto a las repercusiones de la seguridad alimentaria.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.
- Adquirir conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos.
- Conocer los mecanismos de conservación de los alimentos.
- Adquirir medidas básicas para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Reflexionar acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Conocer las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.
- Adquirir pautas de actuación frente a los alimentos específicos de uso en panaderías y pastelerías.



■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. La seguridad alimentaria.**
 - Definiciones y consideraciones previas.
 - Repercusiones de la seguridad alimentaria.
- **Capítulo 2. Alteración y contaminación de los alimentos.**
 - Alteración de los alimentos.
 - Contaminación de los alimentos.
 - Contaminación química y física.
 - Contaminación biológica.
 - Conservación de los alimentos.
 - Medidas básicas en la prevención de la contaminación.
- **Capítulo 3. Prácticas correctas de higiene.**
 - Higiene del manipulador.
 - Higiene de los locales, instalaciones, enseres y equipos.
 - Control de plagas: desratización y desinsectación.
 - Control del agua potable.
 - Control de desperdicios.
 - Mantenimiento de instalaciones.
 - Trazabilidad y proveedores.
- **Capítulo 4. Los sistemas de autocontrol. El APPCC.**
 - Sistemas de autocontrol. Exigencias legales.
 - Conceptos de buenas prácticas y prerrequisitos/Planes de Control.
 - Estructura de los sistemas de autocontrol.
- **Capítulo 5. Sector restauración.**
 - Prácticas correctas de higiene.
 - Prácticas de higiene en panaderías y pastelerías.
 - Características específicas de los alimentos.