

TEMARIO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS / HIGIENE ALIMENTARIA

Ø Contenidos

1. INTRODUCCION

2. NORMATIVA APLICABLE A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

3. EL PROCESO SALUD- ENFERMEDAD

3.1. SALUD-ENFERMEDAD: CONCEPCIONES SOBRE PROCESO SALUD-ENFERMEDADA.

3.2. ALIMENTACION-SALUD.

4. CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS CONSECUENCIAS PARA LA SALUD

4.1. CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

4.2. FUENTES DE CONTAMIANCION DE LOS ALIMENTOS.

4.3. CONDICIONES ESENCIALES PARA LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y APARICION DE BROTES DE ENFERMEDADES ALIMENTICIAS.

5. INFECCION Y TOXIINFECCION ALIMENTARIA

5.1. PRINCIPALES INFECCIONES BACTERIANAS.

5.2. PRINCIPALES TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

6. CONDICIONES PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS. CONSERVACION

6.1. COMO EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

6.2. TECNICAS DE CONSERVACION.

7. IMPORTANCIA DEL PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

8. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LA INDUSTRIA CORRESPONDIENTE

8.1. Definiciones del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

8.2. Descripción del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

8.3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en empresas.

9 RECOMENDACIONES Y BUENAS PRATICAS APLICABLES AL PERSONAL DE PRODUCCIÓN

9.1. Formación del personal.

9.2. Higiene y salud del personal.

10. RECOMENDACIONES SOBRE LOS REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

10.1. Diseño de las instalaciones.

10.2. Suministro de agua potable.

10.3. Limpieza y desinfección.

10.4. Lucha contra plagas y roedores.

10.5. Lucha contra pájaros y otros animales.