

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRESENTACIÓN

¿Qué garantía de calidad poseen los alimentos que tomamos día a día? ¿Podemos evitar contraer enfermedades de transmisión alimentaria? ¿Existen Normas para una correcta manipulación de los alimentos? ¿Qué medidas tiene que tomar el profesional para manipular los alimentos? ¿Qué importancia tienen los procesos de elaboración de los alimentos?

Podemos considerar que un alimento es de calidad cuando durante los procesos por los que pasa, hasta ser consumido, han sido cuidados con unas normas establecidas. Esta calidad se ve reflejada en una alimentación saludable y por tanto, en ausencia de patologías de transmisión alimentaria.

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y DE SU MANIPULACIÓN

- 1.1. Introducción
- 1.2. Concepto de alimentación y nutrición
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria
 - 1.3.1. Infecciones alimentarias
- 1.4. Brotes epidemiológicos

2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Principales causas de la contaminación de los alimentos
- 2.2. Tipos de contaminantes

3. ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

- 3.1. Introducción
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica

4. PRINCIPALES CAUSAS DE LOS BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria
- 4.2. Alimentación y conservación
- 4.3. Preparación culinaria y cocinado

5. EL MANIPULADOR COMO RESPONSABLE DE LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- 5.1. El manipulador de alimentos
- 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos
- 5.3. Mantenimiento de la salud

6. MEDIDAS BÁSICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O DE LA PROLIFERACIÓN DE ÉSTA EN LOS ALIMENTOS

- 6.1. Limpieza y desinfección
- 6.2. Desinsectación y desratización
- 6.3. Higiene de locales y equipos
- 6.4. Conservación de alimentos
- 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

7. RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- 7.1. Sistema de Autocontrol
- 7.2. Buenas prácticas de manufacturación
- 7.3. Sistema ARICPC-HACCP
- 7.4. Otras normativas

8. PRINCIPALES PELIGROS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

- 8.1. Introducción
- 8.2. Factores de riesgo
- 8.3. Higiene alimentaria
- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la Hostelería y su peligrosidad
- 8.5. Características específicas de los alimentos de origen vegetal. Identificación de los PCC