

MÓDULO 1: Manipulación de Alimentos

TEMA 1. Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o de su Manipulación

Introducción

¿Qué es un Alimento?

Función de los Alimentos

Alimentos Alterados, Adulterados y Contaminados

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Resumen

Autoevaluación

TEMA 2. Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes

Introducción

Contaminación de Tipo Químico

Contaminación de Tipo Físico

Contaminación de Tipo Biológico

Contaminación Cruzada

Resumen

Autoevaluación

TEMA 3. El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo

Introducción

Efecto de la Temperatura sobre los Gérmenes

Efecto de la Presencia de Agua Disponible

Efecto de la Acidez

Efecto de la Presencia de Oxígeno

Efecto de la Presencia de Nutrientes

Efecto de la Presencia de Humedad

Efecto de la Presencia de Conservantes

¿Cómo se Almacenan los Alimentos?

Resumen

Autoevaluación

TEMA 4. Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Introducción

Alimentos Contaminados

Otros Alimentos Contaminados

Manipuladores como Fuente de Contaminación

Insectos, Roedores, Aves y Animales Domésticos

Resumen

Autoevaluación

TEMA 5. El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Introducción

¿Cómo puedo conseguirlo?

Resumen

Autoevaluación

TEMA 6. Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación

Importancia de la Higiene Personal

Limpieza y Desinfección: Concepto y Buenas Prácticas

Desinsectación y Desratización

Higiene de Locales y Equipos

Refrigeración y Otros Tipos de Conservación de Alimentos

Prácticas Peligrosas en la Manipulación de Alimentos

Responsabilidad del Manipulador en el Puesto de Trabajo

Resumen

Autoevaluación

TEMA 7. La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistemas de Autocontrol

Sistemas de Autocontrol

Documento del Sistema de Autocontrol

Análisis de Peligros y Medidas de Control

Planes Generales de Higiene (PGH)

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 2: Medidas específicas ante la COVID-19

TEMA 8. Coronavirus SARS-COV-2 y la COVID

Introducción

Definición

Sintomatología

Transmisión del coronavirus SARS-COV-2

Supervivencia del coronavirus SARS-COV-2 en las superficies

Resumen

Autoevaluación

TEMA 9. Medidas de Higiene frente al SARS-COV-2

Introducción

Medidas genéricas

Higiene de manos

Uso de mascarillas

Uso de guantes

Distancia social

Resumen

Autoevaluación

TEMA 10. La “nueva realidad” del manipulador de alimentos

Introducción

Formación del manipulador

Buenas prácticas del manipulador de alimentos

La uniformidad del manipulador

Resumen

Autoevaluación

TEMA 11. El sistema APPCC, las GPCH y el aseguramiento de la trazabilidad y alérgenos

Introducción

Generalidades del sistema APPCC y GPCH. Directrices, seguimiento e implantación de los sistemas

La importancia de la trazabilidad en los procesos de manipulación

Los alérgenos

Resumen

Autoevaluación