

ÍNDICE GUÍA BÁSICA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 1 CALIDAD ALIMENTARIA

- El manipulador de alimentos.
- Definición y clasificación de alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.

TEMA 2 HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL

- Higiene personal.
- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

TEMA 3 LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Tipos de contaminaciones.
- Microorganismos en los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.

TEMA 4 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Métodos de conservación.
- Etiquetado y envasado.
- El transporte y almacenamiento.
- Compra y recepción de alimentos.

TEMA 5 MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Cadena alimentaria.
- El papel del manipulador de alimentos.

TEMA 6 LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

- Procedimiento correcto de limpieza.
- Métodos de desinfección.
- Tratamiento de residuos.
- Gestión y eliminación de plagas.

TEMA 7 SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- Control de calidad de los alimentos con el Sistema APPCC.
- Normativa vigente.