

# **20520 MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO 20 H**

## **TEMA 1 INTRODUCCIÓN**

---

- El manipulador de alimentos
- Los alimentos y su clasificación
- Legislación vigente
- Organismos oficiales

## **TEMA 2 LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN**

---

- Cadena alimentaria
- Contaminación y alteración de los alimentos
- Bacterias, hongos, virus, parásitos y contaminación abiótica
- Intoxicaciones e infecciones alimentarias
- Alergias e intolerancias alimentarias

## **TEMA 3 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

---

- Tipos de alimentos peligrosos
- Métodos de conservación y envasado de alimentos
- Refrigeración y congelación
- Almacenamiento y transporte

## **TEMA 4 ALÉRGENOS Y ETIQUETADO NUTRICIONAL**

---

- Sistema APPCC
- Gestión de los riesgos de alérgenos
- Plan de prevención
- Información obligatoria
- Trazabilidad y etiquetado nutricional

## **TEMA 5 HIGIENE Y LIMPIEZA**

---

- Responsabilidad, higiene, salud y prevención
- Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- Programa de limpieza y desinfección
- Planes L+D
- Control de plagas y residuos
- Planes DDD

## **TEMA 6 MANIPULADORES DE ALTO RIESGO**

---

- Elaboración de la comida
- Riesgos de las comidas preparadas
- Servicio de la comida