

37820 MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO. NIVEL BÁSICO

TEMA 1 INTRODUCCIÓN

- El manipulador de alimentos
- Los alimentos y su clasificación
- Legislación vigente
- Resumen tema 1

TEMA 2 LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACIÓN

- Cadena alimentaria y puntos críticos.
- Tipos de contaminación: física, química y biológica.
- Agentes causales de enfermedades alimentarias
- Infecciones vs intoxicaciones alimentarias.
- Alérgenos y sensibilidades: diferencia entre alergia e intolerancia.
- Etiquetado e información obligatoria básica.
- Resumen tema 2

TEMA 3 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- Qué alimentos son de alto riesgo.
- Buenas prácticas de conservación, refrigeración y congelación.
- Envasado y transporte adecuado.
- Resumen tema 3

TEMA 4 ALÉRGENOS Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Sistema APPCC
- Gestión de riesgos de alérgenos
- Prevención de alérgenos: plan básico.
- Trazabilidad y cómo leer etiquetas correctamente.
- Buenas prácticas documentales.
- Resumen tema 4

TEMA 5 HIGIENE Y LIMPIEZA

- Normas de higiene del manipulador.
- Limpieza y desinfección: Planes L+D prácticos.
- Control de plagas: conceptos clave.
- Gestión de residuos.
- Resumen tema 5

ANEXO

- Bibliografía
- Glosario de términos
- Supuestos prácticos