

## **Manipulador/a de Alimentos - Restauración, 10 horas**

---

### **Objetivos**

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de los huevos y sus derivados.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

### **Temario**

#### **UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Conceptos Básicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación

Enfermedad de transmisión alimentaria

Principales causas de contaminación de los alimentos

Tipos de contaminantes

Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminación de los alimentos según sus fases

Requisitos de seguridad en el envasado

Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

Principales causas de la aparición de brotes de ETA's

Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos

La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol

Anexo: Normativa de Aplicación

#### **UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACIÓN**

Definiciones

Descripción del proceso de elaboración

Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas

Huevos

Productos congelados

Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío

Elaboración en caliente

Excepciones de los platos cocinados

Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados

Comidas servidas en frío

Características higiénicas de los alimentos

Elaboración del producto

El aspecto sanitario

Servicio de comida a distancia o catering

Higiene de la cocina y los utensilios

Almacenamiento de basura

Anexo: Normativa de Aplicación