

## Temario Curso de Manipulador de Alimentos

1. **Manipulador de alimentos.**
  - 1.1. Cadena alimentaria.
  - 1.2. Manipulador de alimentos.
2. **Salud y enfermedad.**
  - 2.1. Concepto de salud.
  - 2.2. Definición de ETA.
  - 2.3. Importancia de las ETA's.
3. **Tipos de alimentos:**
  - 3.1. Alimento genuino.
  - 3.2. Alimento adulterado.
  - 3.3. Alimento alterado.
  - 3.4. Alimento falsificado.
  - 3.5. Alimento mal rotulado.
  - 3.6. Alimentos contaminados.
    - 3.6.1. Tipos de contaminantes presentes en alimentos.
      - 3.6.1.1. Físicos.
      - 3.6.1.2. Químicos.
      - 3.6.1.3. Biológicos.
4. **Microorganismos.**
  - 4.1. Tipos de microorganismos (benéficos y patógenos).
  - 4.2. Donde se encuentran.
  - 4.3. Multiplicación bacteriana.
    - 4.3.1. Factores que favorecen y desfavorecen su crecimiento.
  - 4.4. Definición de infección e intoxicación.
  - 4.5. Microorganismos y enfermedades causadas: Salmonelosis, Listeriosis, Botulismo, Hepatitis A, Hidatidosis, Toxoplasmosis, Triquinosis, Intoxicación por *Staphylococcus aureus*).
  - 4.6. Concepto de inocuidad.
  - 4.7. Concepto de contaminación cruzada.

**5. Higiene.**

5.1. Concepto de higiene, limpieza y desinfección.

5.2. Higiene del personal.

5.2.1. Estado de salud.

5.2.2. Vestimenta.

5.2.3. Correcto lavado de manos.

5.2.4. Hábitos no permitidos.

5.3. Higiene ambiental.

5.3.1. Diseño de la instalación.

5.3.2. Aguas de proceso.

5.3.3. Recipientes de residuos.

5.3.4. Control de plagas.

**6. Proceso de elaboración.**

6.1. Recepción de la materia prima.

6.2. Almacenamiento.

6.3. Elaboración.

6.4. Lavado de frutas y verduras.

6.5. Almacenamiento de producto final.

6.6. Envases.

6.7. Refrigeración y congelación.

6.8. Vida Útil

6.9. Trazabilidad

**7. Registros y habilitaciones**

**8. Fritura de alimentos. Conceptos básicos.**

**9. Alimentos sin gluten.**

9.1. Enfermedad celíaca.

9.2. Pautas para elaborar productos libres de gluten.

**10. Alimentos saludables.**

**11. Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES).**

**12. Cinco principios básicos para la inocuidad de los alimentos según OMS.**