

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO (ASA005)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	10
UNIDADES	TEMAS		
Enfermedades transmitidas por los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción, Normativa legal, Definiciones • Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos, Terminología • Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano • Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II 	<ul style="list-style-type: none"> • Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III • Intoxicaciones alimentarias por toxinas naturales • Infecciones alimentarias bacterianas 	<ul style="list-style-type: none"> • Infecciones alimentarias bacterianas II • Infecciones alimentarias por parásitos • Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos
Alteración y contaminación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Alteración de alimentos • Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes • Contaminación de alimentos por bacterias • Contaminación de alimentos por hongos y virus • Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica 	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de contaminación bacteriana • Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano • Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II • Refrigeración y congelación • Refrigeración y congelación II 	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos que utilizan el calor • El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo • Atmósferas modificadas y envasado al vacío • Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.
Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal • Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención • Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria • Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II • Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III 	<ul style="list-style-type: none"> • Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene • Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección • Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección • Control de plagas. Desinsectación y Desratización • Control de plagas. Desinsectación y Desratización II 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos • La responsabilidad de la empresa • La responsabilidad de la empresa II • La responsabilidad de la empresa III • Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria • Cuestionario: Cuestionario final
Manipulación de comidas preparadas	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad • Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos • Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos • Alimentos de alto riesgo. Aves 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados • Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos • Comidas preparadas • Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas • El sistema APPCC. Cocinado • El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas • Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas • Cuestionario: Cuestionario final