



Guía didáctica

MOSANMA. Manipulador de alimentos

INTRODUCCIÓN

La **Organización Mundial de la Salud** declara anualmente miles de casos de enfermedades, de origen microbiano, causadas por la contaminación de alimentos y, pese al elevado número de éstas, tan sólo reflejan el 10% de los casos que se producen. Por ello, para garantizar la máxima seguridad e higiene en la producción de alimentos, hay que ser muy riguroso en la manipulación de estos, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El término **manipulador de alimentos** incluye a toda aquella persona que interviene en alguna de las fases de elaboración de un alimento o que pueda entrar en contacto con un producto alimenticio en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

Aunque es cierto que la responsabilidad final, de poner un producto que puede poner en riesgo la salud del consumidor, recae sobre la empresa, esta necesita de la concienciación y profesionalidad de los trabajadores para que se lleven a cabo todas las medidas necesarias para poner en el mercado productos sanos y saludables.

Esta responsabilidad a la hora de manipular alimentos, aumenta en aquellos manipuladores que mantienen contacto directo con alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor (cocineros, ayudantes de cocina, camareros que elaboren pinchos, obrador de pastelería, etc.).

Objetivos específicos

- Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos, adquiriendo conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y la responsabilidad de los manipuladores en su prevención.
- Conocer las normas de higiene personal para adquirir hábitos y actitudes correctas.
- Capacitar al manipulador en el sistema de autocontrol APPCC y en la legislación alimentaria relativa a su actividad, potenciando el conocimiento de los conceptos más comúnmente utilizados en el sector alimentario.
- Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

Contenidos

MOSANMA. MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10 horas)	
UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
<p>TEMA 1. Manipulación higiénica de alimentos. La cadena alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cadena alimentaria. • Alteración y contaminación de los alimentos. • Contaminación biológica. • Principales enfermedades de transmisión alimentaria. 	2
<p>TEMA 2. Locales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseño de locales. • Equipo y utensilios. • Mantenimiento de locales, equipo y utensilios. 	1
<p>TEMA 3. Limpieza, desinfección y gestión de residuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y desinfección. • Control de plagas. • Gestión de residuos. 	1
<p>TEMA 4. Lotes y etiquetado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad. • Etiquetado. • Diferencias entre: identificación, etiquetado y trazabilidad. 	30 min
<p>TEMA 5. Higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene personal. • Estado de salud. • Actitudes y comportamientos. 	1
<p>TEMA 6. Conservación de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones generales de almacenamiento. • Conservación por aplicación de bajas temperaturas. 	1

<ul style="list-style-type: none">• Conservación mediante aplicación de calor.• Conservación basada en la reducción del contenido de agua.• Procesos no térmicos de conservación.• Uso de aditivos alimentarios.• Materiales en contacto con los alimentos.	
TEMA 7. Normalización y legislación alimentaria. <ul style="list-style-type: none">• Normativa.• Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.)• Certificado de manipulador de alimentos.	30 min
TEMA 8. Área específica: restauración colectiva. <ul style="list-style-type: none">• Control de operaciones.	3