

## MÓDULO 1: Manipulación de Alimentos

---

### **TEMA 1. Los Riesgos de la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y/o de su Manipulación**

Introducción

¿Qué es un Alimento?

Función de los Alimentos

Alimentos Alterados, Adulterados y Contaminados

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Lo que hemos aprendido

Test

### **TEMA 2. Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes**

Introducción

Contaminación de Tipo Químico

Contaminación de Tipo Físico

Contaminación de Tipo Biológico

Contaminación Cruzada

Lo que hemos aprendido

Test

### **TEMA 3. El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo**

Introducción

Efecto de la Temperatura sobre los Gérmenes

Efecto de la Presencia de Agua Disponible

Efecto de la Acidez

Efecto de la Presencia de Oxígeno

Efecto de la Presencia de Nutrientes

Efecto de la Presencia de Humedad

Efecto de la Presencia de Conservantes

¿Cómo se Almacenan los Alimentos?

Lo que hemos aprendido

Test

### **TEMA 4. Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria**

Introducción

Alimentos Contaminados

Otros Alimentos Contaminados

Manipuladores como Fuente de Contaminación

Insectos, Roedores, Aves y Animales Domésticos

Lo que hemos aprendido

Test

**TEMA 5. El Papel de los Manipuladores como Responsables de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria**

Introducción

¿Cómo puedo conseguirlo?

Lo que hemos aprendido

Test

**TEMA 6. Las Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación**

Importancia de la Higiene Personal

Limpieza y Desinfección: Concepto y Buenas Prácticas

Desinsectación y Desratización

Higiene de Locales y Equipos

Refrigeración y Otros Tipos de Conservación de Alimentos

Prácticas Peligrosas en la Manipulación de Alimentos

Responsabilidad del Manipulador en el Puesto de Trabajo

Lo que hemos aprendido

Test

**TEMA 7. La Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria: Sistemas de Autocontrol**

Sistemas de Autocontrol

Documento del Sistema de Autocontrol

Análisis de Peligros y Medidas de Control

Planes Generales de Higiene (PGH)

Lo que hemos aprendido

Test

**Anexos**

---

**Glosario**

---

**Bibliografía**

---

