

- Responsabilidad del manipulador
- Recuerda que...
- Higiene de la nariz, la boca y los oídos
- Higiene de las manos
- Cortes y heridas
- Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
- El tabaco
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETAs: Sistemas de Autocontrol
- Responsabilidad de la empresa
- El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
- Evolución del sistema APPCC
- Justificación de la implantación del sistema APPCC
- Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
- Características fundamentales del sistema APPCC
- Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
- Plan APPCC
- Planes Generales de Higiene: PGH
- Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO HORTOFRUTICOLA

- Introducción al sector hortofrutícola
- Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
- Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas
- Utilización del agua
- Frutas
- Características de las frutas
- El deterioro en las frutas
- Derivados de las frutas
- Verduras y hortalizas
- Control de la contaminación microbiana
- Métodos de conservación
- Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE EMPRESAS CARNICAS

- Conceptos básicos
- Tipos de carne de consumo
- Los productos o derivados cárnicos
- Clasificación de los derivados cárnicos
- Contaminación de carnes y productos cárnicos
- Medidas higiénicas preventivas de contaminación de la carne
- Métodos de conservación
- Condiciones de almacenamiento
- Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador
- Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

- Introducción
- Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
- El vino
- Conceptos básicos y procesos previos

I. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos

II. Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos

Vinos rosados

- Vinos tintos
- Vinos espumosos
- Control de la contaminación del vino
- Mecanismos para prevenir la contaminación del vino
- La cerveza
- Proceso de elaboración de la cerveza
- Tipos de cerveza
- Control de la contaminación de la cerveza
- Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
- Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE MINORISTAS DE ALIMENTACION

- Introducción
- Definiciones, denominaciones y clasificación
- Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- Condiciones de los establecimientos
- Condiciones de los materiales
- Condiciones del personal
- Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos
- Manipulaciones y prácticas prohibidas

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE RESTAURACION

- 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

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA EL SECTOR DE PANADERIAS Y PASTELERIAS

- Introducción
- Conceptos y definiciones
- Cereales y sus productos derivados
- El Pan
- Las pastas
- Condiciones higiénicas de elaboración
- Productos de pastelería y repostería
- Leche

- Cacao
- Medidas higienicas
- Anexo: Normativa de Aplicacion

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA LA MANIPULACION DE PRODUCTOS LACTEOS

- Leche Natural
- Leche Higienizada y certificada
- Leches especiales
- Leches conservadas
- Derivados de la leche
- La Nata
- La Mantequilla
- Los Quesos
- Requeson y Cuajo
- Yogurt
- Peligros de contaminacion: Locales
- Almacenamiento y conservacion de la leche
- Equipos y utiles de trabajo
- Locales o zonas de recepcion de la leche
- Almacenes a temperatura ambiente
- Ubicacion de las camaras refrigeradoras
- Locales para ahumado y maduracion
- Higiene de las explotaciones de produccion de leche
- Higiene de las instalaciones
- Higiene y salud de los animales
- Higiene de los equipos
- Higiene durante el ordeño, recogida y transporte
- Otras medidas higienicas
- Criterios relativos a la leche cruda
- La leche cruda destinada al consumo humano
- Preparacion de fermentos, aditivos y otras materias primas
- Transporte
- Metodos de conservacion
- Los tratamientos mas habituales en la leche cruda

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA LA MANIPULACION DE HUEVOS

- Clasificacion de los huevos
- Derivados de los huevos
- Clasificacion de los derivados
- Prohibiciones
- Peligros de contaminacion: Envasado
- Almacenamiento
- Transporte
- Marcado
- Contaminantes mas comunes
- Contaminacion en la produccion del huevo
- Contaminacion bacteriana del huevo fresco
- Contaminacion en alimentos
- La salmonelosis

Contaminacion Cruzada

Manipulacion del huevo en la cocina

Otras medidas en la manipulacion de ovoproductos

- Conservacion del huevo en colectividades, restaurantes y alimentacion
- Conservacion de otros productos derivados
- Manipulacion de los ovoproductos en la cocina
- La frescura del huevo
- Manipulacion del huevo previo al consumo

UNIDAD.- FORMACION ESPECIFICA PARA LA MANIPULACION DE PESCADO Y MARISCO

- Caracteristicas, propiedades del pescado
- Las formas de presentacion, conservacion y comercializacion
- Otras formas de presentacion, conservacion y comercializacion
- Partes de los productos de la pesca
- Peligros de contaminacion por la manipulacion, elaboracion, distribucion
- Otras disposiciones Obligatorias
- Caracteristicas basicas de equipos y utiles
- Transporte y distribucion del pescado fresco
- Vehiculos de transporte
- Pescado fresco
- Pescado congelado
- Venta ambulante
- Metodos de conservacion
- La calidad de los productos de la pesca congelados
- Tecnicas para preservar la calidad de los productos de pesa
- Otras tecnicas
- Conservas y otros tipos de envasado