

The logo for HTS (Hotel Training School) is a black rounded rectangle with the letters 'HTS' in white, bold, sans-serif font.

HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL



*curso de*  
TÉCNICO MANIPULA-  
DOR DE ALIMENTOS

**57 HORAS**   
*duración*

En este curso de manipular alimentos, aprenderás los conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria. Adquirirás los hábitos correctos y las competencias necesarias para manipular correctamente los alimentos en sus fases. También te concienciarás sobre la responsabilidad que recae en los manipuladores de alimentos al estar en contacto directo con los alimentos. Todo ello cumpliendo con la normativa que regula el ámbito. Además podrás dominar las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación. Todos los procesos los aprenderás a nivel profesional y personal. Finalmente sabrás como asegurar la inocuidad de los alimentos en cada fase de la cadena.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

## generales

- Conocer los conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria.
- Dominar las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Adquirir buenas prácticas de manipulación de alimentos a nivel profesional y personal.
- Obtener los conocimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases en la cadena alimentaria.



## específicos

- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición y control, etc.
- Dominar los mecanismos de conservación de los alimentos.
- Aprender las medidas para prevenir la contaminación de alimentos.
- Tomar conciencia acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Adquirir las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos.

# CONTENIDO

## Seguridad alimentaria

- 1 *introducción*
- 2 *alimento y cadena alimentaria*
  - 2.1 Producción.
  - 2.2 Industria alimentaria.
  - 2.3 Comercialización o venta.
  - 2.4 Consumidores.
- 3 *seguridad alimentaria*

- 4 *manipulador de alimentos*
  - 4.1 Obligaciones del manipulador de alimentos.
  - 4.2 Requisitos de higiene personal.
  - 4.3 Formación.
  - 4.4 Acreditación de formación.
- 5 *historia*
- 6 *repercusiones*
  - 6.1 Consecuencias de unas prácticas higiénicas inadecuadas.
  - 6.2 Ventajas de unas prácticas higiénicas correctas Puntos clave.

## Alteración y contaminación de los alimentos

- 1 *introducción*
- 2 *alteración de los alimentos*
  - 2.1 Causas físicas.
  - 2.2 Causas químicas.
  - 2.3 Causas biológicas.
- 3 *contaminación de los alimentos*
  - 3.1 Enfermedades de transmisión alimentaria.
  - 3.2 Causas más frecuentes de contaminación.
- 4 *contaminación química y física*

- 5 *contaminación biológica*
  - 5.1 Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos.
  - 5.2 ¿Qué microorganismos provocan toxiinfecciones?
- 6 *conservación de los alimentos*
  - 6.1 Métodos de conservación físicos.
  - 6.2 Métodos de conservación química.
  - 6.3 Otros métodos de conservación.
- 7 *medidas básicas en la prevención. puntos clave*

# CONTENIDO

## Prácticas correctas de higiene

### 1 *introducción*

### 2 *higiene del manipulador*

- 2.1 Malos hábitos higiénicos.
- 2.2 Buenos hábitos higiénicos.

### 3 *higiene de locales, instalaciones, enseres y equipos*

- 3.1 Limpieza y desinfección.
- 3.2 Dónde, cuándo y con qué limpiar.
- 3.3 La responsabilidad de la limpieza y su control.
- 3.4 Material y equipo utilizado en limpieza.
- 3.5 Recomendaciones generales de limpieza.
- 3.6 Factores que puedan afectar a una limpieza y desinfección defectuosa.

### 4 *control de plagas: desratización y desinsectación*

- 4.1 Desratización.
- 4.2 Desinsectación.

### 5 *control de agua potable*

- 5.1 Características de la instalación.
- 5.2 Controles periódicos.
- 5.3 Procedimiento de verificación.

### 6 *control de desperdicios*

- 6.1 Buenas prácticas en la gestión de desperdicios.
- 6.2 Manipulación de alimentos y medio ambiente.

### 7 *mantenimiento de instalaciones*

### 8 *control de desperdicios*

- 8.1 Materias primas y proveedores. Puntos clave.

## Los sistemas de autocontrol. El APPCC

### 1 *introducción*

### 2 *conceptos generales*

### 3 *estructura de los sistemas de autocontrol*

### 4 *exigencias legales. puntos clave*



\* Centro impartidor

# CONTENIDO

## Prácticas correctas de higiene

### 1 *introducción*

### 2 *higiene del manipulador*

- 2.1 Malos hábitos higiénicos.
- 2.2 Buenos hábitos higiénicos.

### 3 *higiene de locales, instalaciones, enseres y equipos*

- 3.1 Limpieza y desinfección.
- 3.2 Dónde, cuándo y con qué limpiar.
- 3.3 La responsabilidad de la limpieza y su control.
- 3.4 Material y equipo utilizado en limpieza.
- 3.5 Recomendaciones generales de limpieza.
- 3.6 Factores que puedan afectar a una limpieza y desinfección defectuosa.

### 4 *control de plagas: desratización y desinsectación*

- 4.1 Desratización.
- 4.2 Desinsectación.

### 5 *control de agua potable*

- 5.1 Características de la instalación.
- 5.2 Controles periódicos.
- 5.3 Procedimiento de verificación.

### 6 *control de desperdicios*

- 6.1 Buenas prácticas en la gestión de desperdicios.
- 6.2 Manipulación de alimentos y medio ambiente.

### 7 *mantenimiento de instalaciones*

### 8 *control de desperdicios*

- 8.1 Materias primas y proveedores. Puntos clave.

## Los sistemas de autocontrol. El APPCC

### 1 *introducción*

### 2 *conceptos generales*

### 3 *estructura de los sistemas de autocontrol*

### 4 *exigencias legales. puntos clave*



\* Centro impartidor