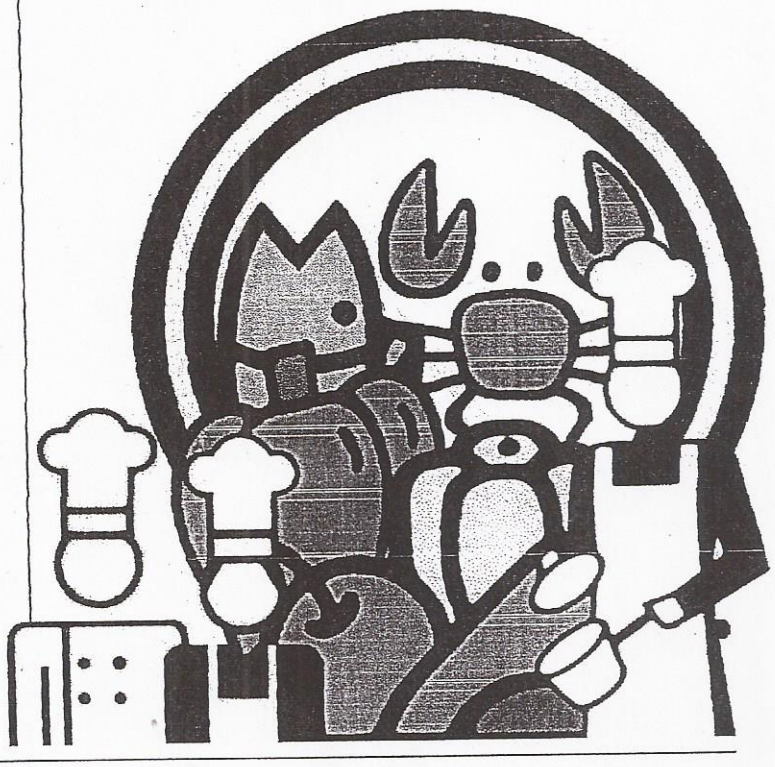
MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS



Videos

INDICE

CAPITULO 1 - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
Concepto de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
Principales contaminantes que afectan los alimentos
¿Qué son los microbios?
¿Dónde se encuentran los microbios?
¿Cómo se multiplican?
Bacterias y sus toxinas
Factores que favorecen el desarrollo de las bacterias en el alimento
¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo?
¿Cuáles son las enfermedades transmitidas por los alimentos más frecuentes?

CAPITULO 2 - PROTECCION DE ALIMENTOS
Cinco claves de la O.M.S. para la protección de alimentos
Cadena alimentaria
¿Por qué deben lavarse y desinfectarse correctamente las verduras y frutas?
Contaminación cruzada
Almacenamiento de alimentos elaborados y materias primas
Lavado, enjuague y desinfección de utensilios.
Despacho de alimentos
Medidas para proteger los alimentos
Puntos críticos de control

CAPITULO 3 - HIGIENE AMBIENTAL
Generalidades
El calor
Aire y suelo
El agua.
La basura
Insectos y roedores
Animales domésticos

CAPITULO 4 – HIGIENE PERSONAL
Concepto de Higiene
Lavado de manos
Baño diario Uniforme
Cubierta del cabello Guantes
Tapabocas

Joyas y adornos
Operarios enfermos
Toser, estornudar
Comer, fumar, masticar chiclets
12. Presentación personal
Servicio de alimentos

PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS