

## Temario Manipulación de Alimentos

<b>Nº lección</b>	<b>Título lección</b>	<b>Nº apartado</b>	<b>Título apartado</b>	<b>Tipo apartado</b>
<b>1</b>	<b>Introducción</b>	1	Conceptos básicos sobre los alimentos	H
		2	Conceptos básicos sobre la manipulación de alimentos	H
		3	Obligaciones básicas de los manipuladores de alimentos	H
		4	Normativas reguladoras de la manipulación de alimentos	H
		5	Cuestionario	C
		<b>2</b>	<b>La contaminación de los alimentos</b>	1
2	Los microorganismos y los alimentos			H
3	Factores que afectan a la reproducción de microorganismos			H
4	Operaciones básicas para evitar la presencia de			H
5	La contaminación cruzada			H
6	Cuestionario			C
<b>3</b>	<b>Enfermedades transmitidas por los alimentos</b>	1	Introducción	H
		2	Intoxicaciones y toxiinfecciones	H
		3	Los portadores de microorganismos	H
		4	La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria	H
		5	Cuestionario	C
<b>4</b>	<b>La conservación de los alimentos</b>	1	Introducción	H
		2	Técnicas de conservación	H
		3	El cocinado también es una técnica de conservación	H
		4	Cuestionario	C
<b>5</b>	<b>Las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos</b>	1	Introducción	H
		2	Normas de higiene personal	H
		3	Normas para la recepción de materias primas	H
		4	Normas para el almacenamiento de materias primas	H
		5	Normas para la manipulación de materias primas	H
		6	Cuestionario	C

<b>Nº lección</b>	<b>Título lección</b>	<b>Nº apartado</b>	<b>Título apartado</b>	<b>Tipo apartado</b>
<b>6</b>	<b>Limpieza y desinfección de locales y utensilios</b>	1	Introducción	H
		2	Limpieza y desinfección	H
		3	Desratización y desinsectación	H
		4	Cuestionario	C
<b>7</b>	<b>Métodos de autocontrol</b>	1	Introducción	H
		2	Presentación de la empresa	H
		3	El Plan General de Higiene	H
		4	El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico	H
		5	Cuestionario	C