



Temario Carnet de Manipulador de Alimentos categoría operario

1 Concepto de Manipulador de Alimentos

2 Contaminación de los alimentos

- 2.1 Alimento Alterado
- 2.2 Alimento contaminado
- 2.3 Tipos de contaminantes presentes en los alimentos: contaminantes químicos, contaminantes físicos y contaminantes biológicos y sus formas de control
- 2.4- Concepto de Enfermedades transmitidas por alimentos

3 Contaminación Biológica

- 3.1 Concepto de microorganismos (microbios)
- 3.2 Conceptos básicos sobre reproducción de microorganismos
- 3.4 Diferencia entre infección e intoxicación alimentaria
- 3.5 Factores que favorecen el desarrollo de bacterias en los alimentos: temperatura, agua, nutrientes, oxígeno
- 3.6 Concepto de zona de peligro de temperatura

4 Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS

- 4.1 Síntomas típicos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 4.2 Conceptos básicos de alimentos involucrados y medidas de control de las principales ETAS: Salmonelosis, Botulismo, Intoxicación estafilocócica, Enterocolitis hemorrágica por E. coli, Gastroenteritis por Clostridium perfringens, Gastroenteritis por Bacillus cereus. Listeriosis, Cólera, Hepatitis A, Marea Roja y otras enfermedades transmitidas por alimentos
- 4.3 Ciclos epidemiológicos: ciclo fecal-oral, otros ciclos epidemiológicos

5 Protección de los alimentos

- 5.1 Claves de la OMS para la protección de los alimentos
- 5.2 Concepto de cadena alimentarias
- 5.3 Lavado y desinfección de frutas y verduras
- 5.4 Concepto de contaminación cruzada y medidas de control
- 5.5- Almacenamiento de alimentos, concepto PEPS
- 5.6 Limpieza y desinfección de Utensilios
- 5.7 Despacho de alimentos
- 5.8 Medidas de protección y conservación de los alimentos
- 5.9- Concepto de Puntos Críticos



6 Higiene Ambiental

- 6.1** Conocimientos en referencia a las condiciones ambientales que deben controlarse para evitar la contaminación de los alimentos (temperatura, condiciones del aire y suelo, agua utilizada para la elaboración de alimentos, deposición de residuos, control de plagas y animales domésticos)

7 Higiene personal

- 7.1** Concepto de higiene, lavado correcto de manos
- 7.2** Uniforme del manipulador de alimentos (vestimenta completa, uso de cofia, uso de guantes y tapaboca)
- 7.3** tapaboca)
- 7.4** Uso de joyas u otros artículos que constituyan contaminación física del alimentos
Operarios enfermos
- 7.5** Hábitos no permitidos para los manipuladores de alimentos

8 Preparación y servicio de alimentos

- 8.1** Características de las cocinas para elaboración
- 8.2** Métodos correctos de descongelado de alimentos
- 8.3** Temperatura de servicio de los alimentos

9 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

- 9.1** Concepto de POES
- 9.2** Lineamientos para la redacción de POES

10 Pautas para elaboración de alimentos libres de gluten

- 10.1** Concepto de enfermedad celíaca
- 10.2** Pautas para elaboración de alimentos libres de gluten

11 Buenas Prácticas de Frituras

- 11.1** Conceptos Básicos