

**MANIPULADOR D'ALIMENTS  
SECTOR HORECA (Català)  
(Codi 010)****TEMA 1: INTRODUCCIÓ A LA  
SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

- 1.1. La seguretat alimentària i la formació dels manipuladors d'aliments
- 1.2. El paper de l'administració, els productors i els consumidors
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓ DELS  
ALIMENTS**

- 2.1. Naturalesa de la contaminació
- 2.2. Origen de la contaminació
- 2.3. Requeriments dels microorganismes
- 2.4. Mecanismes d'atac dels microorganismes
- 2.5. Mecanismes de defensa davant dels microorganismes
- 2.6. Malalties transmeses pels aliments. Toxiinfeccions alimentàries, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

**TEMA 3: HÀBITS HIGIÈNICS**

- 3.1. Higiene personal i vestimenta
- 3.2. Hàbits higièncs
- 3.3. Estat de salut del manipulador/a

**TEMA 4: PRÀCTIQUES CORRECTES  
D'HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ DELS  
ALIMENTS EN EL SECTOR HORECA**

- 4.1. Recepció de la matèria prima
- 4.2. Emmagatzematge
- 4.3. Manipulació/Preparació per al client: descongelar, neteja i desinfecció dels vegetals, cocció i re-escalfament, refredament, congelació, manteniment dels plats elaborats, emplatat i lliurament a domicili o en establiment.
- 4.4. Envasat
- 4.5. Neteja i desinfecció instal·lacions
- 4.6. Escombraries i altres residus

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
SECTOR HORECA (Castellano)  
(Código 011)****TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.1. La seguridad alimentaria y la formación de los manipuladores de alimentos
- 1.2. El papel de la administración, los productores y los consumidores
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS**

- 2.1. Naturaleza de la contaminación
- 2.2. Origen de la contaminación
- 2.3. Requerimientos de los microorganismos
- 2.4. Mecanismos de ataque de los microorganismos
- 2.5. Mecanismos de defensa frente los microorganismos
- 2.6. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias, alergias e intolerancias alimentarias

**TEMA 3: HÁBITOS HIGIÉNICOS**

- 3.1. Higiene personal y vestimenta
- 3.2. Hábitos higiénicos
- 3.3. Estado de salud del manipulador/a

**TEMA 4: PRÁCTICAS CORRECTAS DE  
HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE  
LOS ALIMENTOS EN EL SECTOR  
HORECA**

- 4.1. Recepción de la materia prima
- 4.2. Almacenaje
- 4.3. Manipulación/Preparación para el cliente: descongelar, limpieza y desinfección de los vegetales, cocción y recalentamiento, enfriamiento, congelación, mantenimiento de los platos elaborados, emplatado y entrega a domicilio o en establecimiento.
- 4.4. Envasado
- 4.5. Limpieza y desinfección instalaciones
- 4.6. Basuras y otros residuos