



# COCINERO, EN GENERAL

51101026

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

### **Las empresas de restauración**

Introducción

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Estructura organizativa y funcional

Aspectos económicos

Resumen

### **El departamento de cocina**

Introducción

Definición y modelos de organización

Estructuras de locales y zonas de producción culinaria

Especificidades en la restauración colectiva

El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas

Elaboración de planes sencillos de producción culinaria

Resumen

### **La restauración diferida**

Introducción

Concepto de restauración diferida

Especificidades en la restauración colectiva

Sistema de cocina central

Cocina de ensamblaje

Resumen

### **Las ofertas gastronómicas**

Introducción

Elementos y variables de las ofertas gastronómicas

Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras

Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de

ofertas Resumen



## **Nutrición y Dietética**

Introducción

Diferencia entre alimentación y nutrición

Grupos de alimentos: características

Relación entre grupos de alimentos, nutrientes y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano

Estados carenciales del organismo

Pautas para evitar la pérdida de nutrientes mientras se cocina

Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva

Resumen

## **Gestión y control de calidad en restauración**

Introducción

Características peculiares

Concepto de calidad por parte del cliente

Programas, procedimientos e instrumentos específicos

Técnicas de autocontrol

Resumen

## **Aprovisionamiento externo de géneros**

Introducción

El departamento de economato y bodega

El ciclo de compras

Registros documentales de compra

Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias

Resumen

## **Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios**

Introducción

Departamentos que intervienen en el proceso

Registros documentales del aprovisionamiento interno

Proceso de aprovisionamiento interno

Control de stocks

Resumen

## **Recepción y almacenamiento de provisiones**

Introducción

La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas

Registros documentales

Gestión y control de inventarios

Resumen



## **Control de consumos y costes**

Introducción

Definición y clasificación de costes

Componentes del precio

Cálculo del coste de las materias primas. Control de consumos y aplicación de métodos: registros documentales

Métodos de fijación de precios

Resumen

## **Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas**

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

## **Materias primas**

Introducción

Principales materias primas vegetales

Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad

Hortalizas de invernadero y babys

Brotes y germinados

La cuarta gama

Legumbres

Setas

Hierbas aromáticas

Resumen

## **Regeneración de vegetales y setas**

Introducción

Definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Resumen

## **Preelaboración de vegetales y setas**

Introducción

Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos

Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras



hortalizas, torneado, adornos y demás  
Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos  
Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales  
Preelaboración de setas  
Resumen

### **Conservación de vegetales y setas**

Introducción  
Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta  
La congelación de productos vegetales y setas  
Productos previamente conservados  
Conservación al vacío  
Encurtidos  
Resumen

## **O 2º PERIODO FORMATIVO**

### **Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción  
Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones  
Ubicación y distribución  
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos  
Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina  
Resumen

### **Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción  
Ubicación más adecuada y descripción según características técnicas del local  
Instalaciones frigoríficas y otras  
Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos  
Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados  
Resumen

### **Materias primas**

Introducción  
Pescados: definición. Distintas clasificaciones  
Estacionalidad de los pescados, crustáceos y mariscos 1  
La acuicultura y sus principales productos  
Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación  
Especies más apreciadas



Distintos cortes en función a su cocinado

Crustáceos: Definiciones

Moluscos. Definiciones y clases

Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos

Las algas y su utilización

Resumen

## **Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de

resultados Realización de operaciones necesarias para la

regeneración Resumen

## **Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Limpieza de distintos tipos de pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras

Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos. Otras operaciones propias de la preelaboración

Para consumir en crudo

Resumen

## **Conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Consecuencias del deterioro de los alimentos. Toxiinfecciones

Refrigeración

La congelación

Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Resumen

## **Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina



Resumen

## **Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Ubicación

Instalaciones

Instalaciones frigoríficas

Herramientas y maquinaria utilizada en la preelaboración de las carnes, aves, caza y despojos

Resumen

## **Materias primas**

Introducción

Carne

Carne de vacuno

Carne de ovino y caprino

Carne de porcino

Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación

Clasificación comercial: formas de comercialización

Aves de corral

Caza

Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Resumen

## **Regeneración de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Resumen

## **Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de distintas reses y aves

Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y utilización gastronómica.

Cortes resultantes

Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en la cocina

Descuartizado, despiece y troceado del cordero, cabrito y cochinillo

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás

Limpieza manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos

Resumen



## **Conservación de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Conservación

Refrigeración

La congelación

Otros tipos de conservación

La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Resumen

## **O 3º PERIODO FORMATIVO**

### **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería de cocina

Utillaje de cocina y herramientas

Resumen

### **Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos**

Introducción

Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.

Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coullís, salsas, cremas, veloutés, farsas...)

Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas

El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

Resumen

### **Hortalizas y legumbres secas**

Introducción

Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo

Utilización en cocina de las hortalizas. Análisis organoléptico para conocer el estado de conservación de las especies más comunes

Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales.

Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas



Resumen

## **Pastas y arroces**

Introducción

Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta

Definición de arroz. Clasificación en función del tamaño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada Resumen

## **Huevos**

Introducción

Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco.

Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema

Ovoproductos y su utilización

Huevos de otras aves utilizados en alimentación

Resumen

## **Técnicas de cocinado de hortalizas**

Introducción

Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla

Hervir y cocer al vapor

Brasear

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

Resumen

Técnicas de cocinado de legumbres secas

Introducción

Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)

Importancia del agua en la cocción de las legumbres

Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbres

Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

Resumen

## **Técnicas de cocinado de pasta y arroz**

Introducción

Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato

Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción.

Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

Resumen

## **Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y**





## **huevos**

Introducción

Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.

Salsas más indicadas para su acompañamiento

Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres

Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados.

Adecuación de pastas y salsas

Platos elementales con huevos

Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

Resumen

## **Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos**

Introducción

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Resumen

## **Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos**

Introducción

Regeneración. Definición

Clases de técnicas y procesos simples

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

El sistema cook & chill y su fundamento

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas

Resumen

## **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes

Batería de cocina

Utillaje de cocina

Resumen



## **Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos

Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos

Algas marinas y su utilización

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas Resumen

## **Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Principales técnicas de cocinado

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie

Resumen

## **Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Platos calientes y fríos elementales más divulgados

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

Resumen

## **Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Resumen

## **Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Regeneración: definición

Identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

El sistema cook & chill y su fundamento

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Resumen



## O 4º PERIODO FORMATIVO

### **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería de cocina

Utillaje y herramientas

Resumen

### **Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza**

Introducción

Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina

Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassé, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsa para carnes y aves, mantequilla compuestas y farsas)

Fondos y bases industriales elaborados con carnes, aves y caza

Elementos de ligazón y/o trabazón clásicos y texturizantes actuales

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras elaboraciones básicas

Resumen

### **Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Definición. Fundamentos de la cocción. Principales técnicas de cocinado

Aplicación de las diferentes técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos

Resumen

### **Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Platos elementales más divulgados y su elaboración

Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

Resumen

### **Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción



Regeneración: Definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

El sistema cook-chill y su fundamento

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

Aplicación práctica

Resumen

## **Presentación y decoración de platos**

Introducción

Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual

Montaje y presentación en fuente y en plato

Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos

Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza

Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura

Aplicación práctica

Resumen

## **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería, distintos moldes y sus características

Utillaje y herramientas

Resumen

## **Materias primas**

Introducción

Harina: distintas clases y usos

Mantequilla y otras grasas

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate

Distintos tipos de fruta y productos derivados

Almendras y otros frutos secos

Huevos y ovoproductos

Gelatinas

Espicias

Distintas clases de "mix"

Productos de decoración



Resumen

## **Preparaciones básicas de repostería**

Introducción

Materias primas empleadas en repostería

Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización

Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

Resumen

## **Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

Introducción

Cocer al horno

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla

Hervir y cocer al vapor

Otras técnicas de cocción

Resumen

## **Postres elementales**

Introducción

Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería

Resumen

## **Regeneración de productos utilizados en repostería**

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Postres y otros productos preparados. Distintas clases

Resumen

## **Presentación y decoración de postres elementales**

Introducción

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre

Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración

Importancia de la vajilla



Resumen

## O 5º PERIODO FORMATIVO

### **Cocina moderna, de autor y de mercado**

Introducción

Evolución histórica de la cocina

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado:  
identificación, selección, análisis, valoración y utilización

Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina

Evolución de los movimientos gastronómicos

Pioneros franceses y españoles

La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes

Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias

De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual

Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa

Cocina de fusión

Cocina creativa o de autor

Platos españoles más representativos

Su repercusión en la industria hostelera

El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década

Influencia de otras cocinas

Resumen

### **Experimentación y evaluación de resultados**

Introducción

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

Análisis, control y valoración de resultados

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

Resumen

### **Cocina española**

Introducción

Características generales y evolución histórica

Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida

La dieta mediterránea y sus características



Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina en el mundo

Platos más representativos de la cocina española

Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos

Restaurantes españoles más reconocidos

Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura

Resumen

## **Cocina en el resto de Europa**

Introducción

Cocina francesa e italiana. Características

Resumen

## **Introducción**

Gastronomía americana

La cocina árabe

La cocina asiática

Resumen

## **O 6º PERIODO FORMATIVO**

### **Presentación de platos**

Introducción

Importancia del contenido del plato y su presentación

Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente

Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet

Resumen

### **Acabado de las distintas elaboraciones culinarias**

Introducción

Estimación de las cualidades organolépticas específicas

Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria

Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio

Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

Resumen

### **Higiene alimentaria y manipulación de alimentos**



Introducción

Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

Limpieza y desinfección

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC

Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones

Alimentación y salud

Personal manipulador

Resumen

### **Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería**

Introducción

Concepto y niveles de limpieza

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Productos de limpieza de uso común

Sistemas, métodos y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

### **Incidencia ambiental de la actividad de hostelería**

Introducción

Agentes y factores de impacto

Tratamiento de residuos

Normativa aplicable sobre protección ambiental

Otras técnicas de prevención o protección

Resumen

### **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**

Introducción

Compras y aprovisionamiento

Elaboración y servicio de alimentos y bebidas

Limpieza, lavandería y lencería

Recepción y administración

Mantenimiento

Resumen

### **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**

Introducción

Seguridad





Situaciones de emergencia  
Resumen

## **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**

Introducción

Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua

Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas

Resumen

## **La manipulación de alimentos**

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

## **Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)**

Introducción

Definición de sistema appcc

Aplicación del sistema appcc

El equipo de appcc

Resumen

## **Peligros en los alimentos**

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Resumen

## **Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas**

Introducción

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

Elementos de la toxiinfección alimentaria

Principales enfermedades de transmisión alimentaria

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

Resumen

## **Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección**

Introducción

Buenas prácticas de manipulación

Limpieza y desinfección



Desinsectación y desratización. Control de plagas  
Higiene de locales y equipos  
Resumen