MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SKU: EVOL-4598-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Indústrias Alimentarias, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	10
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos

Objetivos:

- Conocer los criterios la clasificación y los criterios de calidad de los alimentos.
- Identificar las alteraciones que se producen en los alimentos.
- Ser consciente del papel fundamental del manipulador de alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Valorar la importancia de un etiquetado correcto.
- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y conocer las causas que provocan las intoxicaciones alimentarias.
- Conocer los diferentes métodos de conservación de los alimentos.
- Identificar las características de los alimentos con los que el alumno trabaja.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

Contenidos:

UD1.Calidad alimentaria:

1.1 Definición de alimentos
1.2Clasificación de los alimentos
1.3Criterios de calidad de los alimentos
UD2.Alteraciones de los alimentos

2.1Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

UD3. Manipulación higiénica de los alimentos

3.1Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos

3.2El papel del manipulador de alimentos

3.3Manipulación de los alimentos específicos del curso

UD4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación

4.1 Eliminación de basuras y residuos.

UD5.Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

UD6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.

UD7. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.

UD8. Conservación de los alimentos:

8.1Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)

8.2 Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)

8.3Almacenamiento de los alimentos

8.4 Envasado

UD9.Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.

UD10. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador.

UD11 .Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo

o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes

Síguenos en: Instagram