

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SKU: EVOL-4598-iNO-B | Categorías: [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Manipulación de Alimentos y alergias](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [10](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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
- 1.2 Clasificación de los alimentos



1.3 Criterios de calidad de los alimentos

UD2. Alteraciones de los alimentos

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

UD3. Manipulación higiénica de los alimentos

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

3.2 El papel del manipulador de alimentos

3.3 Manipulación 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:

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

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

8.3 Almacenamiento 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: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/higiene-y-seguridad-alimentaria/manipulacion-de-alimentos-y-alergias/manipulador-de-alimentos-alto-riesgo>

o este

otro: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/higiene-y-seguridad-alimentaria/manipulacion-de-alimentos-y-alergias/manipulador-de-alimentos-bares-y-restaurantes>

Síguenos en: <https://www.instagram.com/formacionevolution/>

