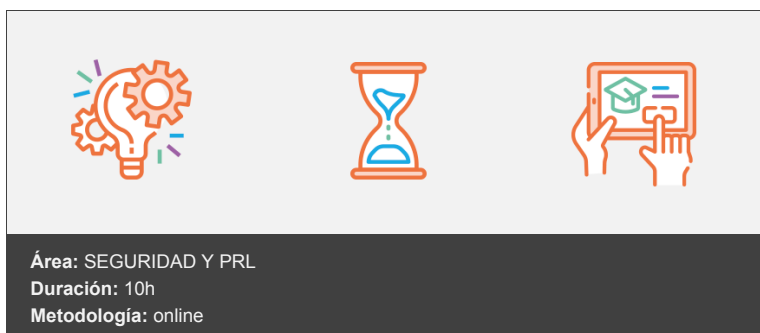


Manipulador de alimentos. Sector Actividades auxiliares en la Industria alimentaria. FCOM01



Objetivos

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector actividades auxiliares en la industria alimentaria.

Contenidos y estructura del curso

Calidad alimentaria

- Definición de alimentos
- Clasificación de los alimentos
- Criterios de calidad de los alimentos

Alteraciones de los alimentos

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

Manipulación higiénica de los alimentos

- Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos
- El papel del manipulador de alimentos
- Manipulación de los alimentos específicos del curso

Locales e instalaciones

- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
- Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
- Eliminación de basuras y residuos

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

- Aseo y hábitos higiénicos
- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

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

- Etiquetado: Identificación y composición
- Caducidad

Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

Conservación de los alimentos

Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- Diagrama de flujo en torno a las actividades auxiliares llevadas a cabo en la industria alimentaria

Guía de Prácticas correctas de higiene

- Programa de prerrequisitos
- Control de procesos
- Revisiones de autocontrol periódicas

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Glosario

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

[Blog de Critería](#)

