

Manipulador de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

OBJETIVOS

Se conocerán los criterios la clasificación y los criterios de calidad de los alimentos, identificando las alteraciones que se producen en los alimentos y siendo conscientes del papel fundamental del manipulador de alimentos. Además, se aprenderá a realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, llevando a cabo un adecuado aseo e higiene personal y valorando la importancia de un etiquetado correcto.

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