

Manipulador de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

OBJETIVOS

Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos

CONTENIDOS

UD1. Clasificación de los alimentos

- 1.1. Concepto de alimento
- 1.2. Tipos de alimentos
- 1.3. Criterios de calidad

UD2. Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos

- 2.1. Concepto de contaminación en alimentos
- 2.2. Tipo, vías y fuentes de contaminación

UD3. Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos

- 3.1. Tipos de microorganismos
- 3.2. Factores de crecimiento
- 3.3. Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos
- 3.4. Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos

UD4. Distinción de los métodos conservación de los alimentos

- 4.1. Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
- 4.2. Métodos químicos
- 4.3. Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados
- 4.4. Etiquetado
- 4.5. Almacenamiento

UD5. Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos

- 5.1. Higiene personal

- 5.2. Locales e instalaciones
- 5.3. Residuos y reciclado de residuos
- 5.4. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- 5.5. Control de plagas

UD6. Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

- 6.1. Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- 6.2. Reglamento europeo 852/2004
- 6.3. Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
- 6.4. Real Decreto 109/2010
- 6.5. Medidas legislativas actuales