

Manipulador de alimentos. Sector productos pesqueros

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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 Productos pesqueros.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Sector Productos pesqueros

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

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

Guía de Prácticas correctas de higiene

- Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores
- Fase de conservación y almacenamiento
- Fase de preparación, elaboración y cocinado
- Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Glosario