

Manipulador de alimentos. Sector restauración

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 Restauración.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Sector Restauración

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