Manipulador de Alimentos (10 horas)



Categoría: Formación Complementaria
Product Tags: cursos, manipulador de alimentos, seguridad alimentaria
Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/manipulador-de-alimentos-fcom01/

Objetivo

Con el Curso de **Manipulador de Alimentos** de **10 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

A) Prácticas - Durante la realización de las practicas del curso ocupacional en que

se integra el módulo, aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral. **B)**

Contenidos Teóricos - 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, 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. - Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición. - Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias. - Conservación de los alimentos:
- Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
- Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
- Almacenamiento de los alimentos
- Envasado
    - Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo. - 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. - Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 10
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 2