

PROGRAMA FORMATIVO

Manipulador de alimentos. Sector Actividades auxiliares en la Industria alimentaria. FCOM01 - versión online

Código: 17013

Modalidad: ON LINE

Duración: 10 horas

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 actividades auxiliares en la industria alimentaria.

Contenidos:

Manipulador de alimentos. Sector actividades auxiliares en la industria alimentaria

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

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

- Diagrama de flujo en torno a las actividades auxiliares llevadas a cabo en la industria alimentaria

Guía de Prácticas correctas de higiene

- Programa de prerrequisitos
- Control de procesos

- Revisiones de autocontrol periódicas

Legislación aplicable al manipulador de alimentos

Glosario