Manipulador De Alimentos. Sector Panadería, Pastelería, Confitería Y Molinería

20 horas

Familia:
Alimentación y Hostelería

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 Panadería, pastelería, confitería y molinería.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: Calidad alimentaria
- Definición de alimentos
- Clasificación de los alimentos
- Criterios de calidad de los alimentos

UNIDAD 2: Alteraciones de los alimentos
- Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

UNIDAD 3: 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

UNIDAD 4: Locales e instalaciones

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

UNIDAD 5: 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

UNIDAD 6: Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición
- Caducidad

UNIDAD 7: Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

UNIDAD 8: Conservación de los alimentos

UNIDAD 9: Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

UNIDAD 10: Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- Diagrama de flujo sector panadería, pastelería y confitería
- Diagrama de flujo sector molinería

UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene

- Programa de prerrequisitos
- Control de procesos
- Revisiones de autocontrol periódicas

UNIDAD 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos