Manipulador De Alimentos. Sector Conservas, Precocinados Y Cocinados

20 horas

Familia:
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 Conservas, precocinados y cocinados.

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

– Diagramas de flujo Sector Conservas, precocinados y cocinados

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