CENTRO DE FORMACIO
MACU S.L.
www.macuvirtual.es
info@macuvirtial.es
958 33 38 16

MACU FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR RESTAURACION. FCOM01

Sector: ORIENTACIÓN LABORAL

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 10.00 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 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

Requisitos:

- Es importante dar a conocer que los operadores de las empresas alimentarias están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos atendiendo a cada empleado, cubriendo las necesidades concretas según su ámbito específico de

Metodología:

Para conocer, interpretar y aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como adquirir destrezas y actitudes en relación a la manipulación adecuada, imponiendo las debidas garantías en los alimentos y productos alimentarios de acuerdo a la actividad laboral desarrollada, siendo en este caso, la llevada a cabo en el Sector Restauración.

Destinatarios:

Al personal que necesite adquirir 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, impidiendo la contaminación y previniendo posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras que necesite por su ejercicio profesional .