

CENTRO DE FORMACION

MACU S.L.

www.macuvirtual.es

academiamacu@gmail.com

958 33 38 16

centro de formación
macu



Catálogo de Cursos



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Sector: AGROALIMENTARIO

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

Objetivos generales: Al finalizar el curso el alumno habrá 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 aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Objetivos específicos: - Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

- Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

Contenidos:

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.

<p>CURSO GRATUITO PARA SECTOR AGRICOLA, TRABAJADORES EN ERTE Y AUTONOMOS DE CUALQUIER SECTOR.</p>

Requisitos:
NO TIENE REQUISITOS