

## Manipulador de alimentos



# MANIPULADOR DE ALIMENTOS <sup>(10h)</sup>

**PLAZO DE MATRICULA ABIERTO**

Curso gratuito para personas trabajadoras del sector hostelería y turismo



## Objetivo General

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..

## Temario

### 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.