

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.

DURACIÓN

Duración total: 10 horas presenciales

CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO

1. Calidad alimentaria:
 - Definición de alimentos
 - Clasificación de los alimentos
 - Criterios de calidad de los alimentos
2. Alteraciones de los alimentos:
 - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
 - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos,
 - El papel del manipulador de alimentos.
 - Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación. Eliminación de basuras y residuos.
4. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
5. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
6. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
7. Conservación de los alimentos:
 - Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
 - Almacenamiento de los alimentos
 - Envasado
8. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.
9. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas
10. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.