



FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector Industria del aceite y grasas.

Sku: 17006IN

Horas: 10

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 38alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Industria del aceite y grasas.

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 - 55, 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 industrial del aceite y las grasas
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