

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

### OBJETIVOS

Se conocerán los criterios la clasificación y los criterios de calidad de los alimentos, identificando las alteraciones que se producen en los alimentos y siendo conscientes del papel fundamental del manipulador de alimentos. Además, se aprenderá a realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, llevando a cabo un adecuado aseo e higiene personal y valorando la importancia de un etiquetado correcto.

### CONTENIDOS

UD1.Calidad alimentaria: 1.1 Definición de alimentos 1.2Clasificación de los alimentos 1.3Criterios de calidad de los alimentos UD 2.Alteraciones de los alimentos 2.1Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal UD 3. Manipulación higiénica de los alimentos 3.1Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos 3.2El papel del manipulador de alimentos 3.3Manipulación de los alimentos específicos del curso UD 4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación 4.1 Eliminación de basuras y residuos. UD 5.Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles UD 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición. UD 7. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias. UD 8. Conservación de los alimentos: 8.1Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.) 8.2 Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.) 8.3Almacenamiento de los alimentos 8.4 Envasado UD9.Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo. UD10. 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. UD11 .Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

