

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### 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 SANIDAD alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Cárnicas.

### CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Sector Cárnicas 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 y trazabilidad de los alimentos - El papel del manipulador de alimentos - Manipulación de los alimentos específicos del curso Locales e instalaciones - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación - Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección - Eliminación de basuras y residuos 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 Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición - Etiquetado: Identificación y composición - Caducidad Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias Conservación de los alimentos Características específicas de los alimentos y productos alimenticios Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos - Diagrama de flujo Sector cárnicas Guía de Prácticas correctas de higiene - Programa de prerrequisitos - Control de procesos - Revisiones de autocontrol periódicas Legislación aplicable al manipulador de alimentos Glosario

