

Manipulador de alimentos. Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

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 Panadería, pastelería, confitería y molinería.

CONTENIDOS

Manipulador de alimentos. Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería
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 panadería, pastelería y confitería - Diagrama de flujo sector molinería
Guía de Prácticas correctas de higiene - Programa de prerequisites - Control de procesos - Revisiones de autocontrol periódicas
Legislación aplicable al manipulador de alimentos
Glosario

