



Donostia · Bilbao · Madrid · Pamplona · Almendralejo · Sevilla · Querétaro



FCOM01 - MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 10 horas

MODALIDAD: Presencial

OBJETIVOS:

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.

PARTICIPANTES:

Prioritariamente PERSONAS OCUPADAS en el sector agrario, forestal y pecuario.
Personas trabajadoras DESEMPLEADAS inscritas en los servicios públicos de empleo*.
(* Consultar programa de becas y ayudas.)

REQUISITOS DE ACCESO:

La acción formativa está dirigida a profesionales ocupados del ámbito sectorial agrícola o desocupados que quieren adentrarse en este sector, teniendo en cuenta los criterios establecidos en las bases de la convocatoria.

Si bien no se requieren titulación específica para el acceso al curso se recomienda que el participante disponga de habilidades básicas de comunicación lingüística que le permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación, así como competencias básicas en el manejo de ordenadores e Internet.

CONTENIDOS:

1. Prácticas

- Durante la realización de las prácticas del curso ocupacional en que se integra el módulo, aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.

2. Contenidos Teóricos

- 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, trazabilidad de los alimentos.
 - El papel del manipulador de alimentos.
 - Manipulación de los alimentos específicos del curso.
- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
 - Eliminación de basuras y residuos.
- Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conservación de los alimentos:
 - Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
 - Almacenamiento de los alimentos.
 - Envasado
- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.
- 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.
- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.