

DIRIGIDOS A TRABAJADORES OCUPADOS

Plazas limitadas para desempleados y Administración Pública

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

☞ **Modalidad: PRESENCIAL.**

☞ **Duración: 10 horas.**

☞ **Programa:**

1. CALIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Definición de alimentos
- 1.2. Clasificación de los alimentos
- 1.3. Criterios de calidad de los alimentos

2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 3.1. Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos,
- 3.2. El papel del manipulador de alimentos.
- 3.3. Manipulación de los alimentos específicos del curso.

4. LOCALES E INSTALACIONES; MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES, ILUMINACIÓN, VENTILACIÓN

- 4.1. Eliminación de basuras y residuos.

5. HIGIENE PERSONAL: ASEO, HÁBITOS HIGIÉNICOS, ESTADO DE SALUD Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: IDENTIFICACIÓN, ETIQUETADO, CADUCIDAD, COMPOSICIÓN

7. HIGIENE ALIMENTARIA: MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, CONTAMINACIONES, INFECCIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

8. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 8.1. Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
- 8.2. Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
- 8.3. Almacenamiento de los alimentos
- 8.4. Envasado

CONTACTA CON NOSOTROS SI TIENES CUALQUIER DUDA O CONSULTA

C.F. ECOS
Plaza del Portillo, 6, local

Teléfono 976 44 75 01
Mail: centrodeformacion@ecos.es

9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL SECTOR CONCRETO EN EL QUE SE INTEGRA ESTE MÓDULO

10. 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

11. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RELACIONADA CON EL SECTOR CONCRETO AL QUE VA DIRIGIDO EL CURSO

CONTACTA CON NOSOTROS SI TIENES CUALQUIER DUDA O CONSULTA

C.F. ECOS
Plaza del Portillo, 6, local

Teléfono 976 44 75 01
Mail: centrodeformacion@ecos.es