

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR INDUSTRIA DEL ACEITE Y GRASAS



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido al personal que necesite adquirir 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, impidiendo la contaminación y previniendo posibles alteraciones alimentarias en las tareas relacionadas con el Sector Industria del aceite y grasas.

OBJETIVOS

Conocer, interpretar y aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias. Adquirir destrezas y actitudes en relación a la manipulación adecuada, imponiendo las debidas garantías en los alimentos y productos alimentarios de acuerdo a la actividad laboral desarrollada, siendo en este caso, la llevada a cabo en el Sector Industria del aceite y grasas.

CONTENIDOS

Unidad 1. Calidad alimentaria

Definición de alimentos

Clasificación de los alimentos

Criterios de calidad de los alimentos

Unidad 2. Alteraciones de los alimentos

Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

Unidad 3. 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

Unidad 4. Locales e instalaciones

Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación

Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección

Eliminación de basuras y residuos

Unidad 5. 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

Unidad 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

Etiquetado: Identificación y composición

Caducidad

Unidad 7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

Unidad 8. Conservación de los alimentos

Unidad 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

Unidad 10. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Diagrama de flujo sector del aceite y grasas

Unidad 11. Guía de Prácticas correctas de higiene

Programa de prerrequisitos

Control de procesos

Revisiones de autocontrol periódicas

Unidad 12. Legislación aplicable al manipulador de alimentos

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.