

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA.



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor.

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 en el sector panadero, pastelero, confitero y molinero.

CONTENIDOS

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 y 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
 - 4.1 Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
 - 4.2 Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
 - 4.3 Eliminación de basuras y residuos
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
 - 5.1 Aseo y hábitos higiénicos
 - 5.2 Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
 - 6.1 Etiquetado: Identificación y composición
 - 6.2 Caducidad
7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
8. Conservación de los alimentos

- 9. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios
- 10. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
 - 10.1 Diagrama de flujo sector panadería, pastelería y confitería
 - 10.2 Diagrama de flujo sector molinería
- 11. Guía de Prácticas correctas de higiene
 - 11.1 Programa de prerrequisitos
 - 11.2 Control de procesos
 - 11.3 Revisiones de autocontrol periódicas
- 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.