

CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Concienciar a los/as alumnos/as que manipulan y transforman alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.

- * Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- * Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- * Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- * Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- * Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- * Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.
- * Conocer los fundamentos para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas que protejan de manera eficaz a todos los/as trabajadores/as del riesgo de contagio y propagación por COVID-19.
- * Aplicar las recomendaciones que puedes encontrar en su puesto de trabajo y que deberás tener en cuenta para una protección eficaz frente al riesgo de contagio por COVID-19

CONTENIDOS

Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto

- * Definición de alimentos.
- * Clasificación de los alimentos.
- * Criterios de calidad de los alimentos.
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos (física, química y biológica).
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos:
 - * Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.
 - * Microorganismos y parásitos en los alimentos.
 - * Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos:
 - * Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - * Métodos químicos (salado, azúcar, ahumado, etc.)
 - * Envasado
 - * Almacenamiento de los alimentos
- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias: Concepto, tipos y buenas prácticas de manipulación y elaboración.
- Módulo 7.- Prácticas generales de higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos,

estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

-Módulo 8.- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo.

- Módulo 9.- 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.

- Módulo 10.- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.

- Módulo 11.- Locales e instalaciones:

* Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección. Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.

* Eliminación de basuras y residuos.

- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador:

* Definición y concepto el sistema.

* Puntos de Control Críticos (PCCs): en cocinas, obradores de panaderías, comedores colectivos, economatos, restauración, industria alimentaria, etc.

- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso.

- Módulo 14.- Medidas específicas preventivas en la manipulación de alimentos frente al COVID-19.