

MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR HORTOFRUTÍCOLA



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

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

OBJETIVOS

- * Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias referidas al sector hortofrutícola.
- * Profundizar en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola que representa una de las grandes industrias, con un importante peso en la economía, riesgos sanitarios derivados del consumo de frutas, hortalizas y otros productos vegetales, y condiciones higiénico-sanitarias del manipulador en el sector hortofrutícola.
- * Prestar especial atención a que se trata de empresas que operan tanto en el mercado nacional como en el exterior, siendo cada vez más destacada la relevancia de las exportaciones españolas de fruta y hortalizas, en gran medida a la calidad de sus productos y a los elevados niveles de garantía en la seguridad alimentaria.
- * Analizar la manipulación de alimentos en todas sus actividades, procesos y tareas, debido a que el sector es el encargado de todo el proceso desde que se cultiva el alimento hasta su posterior tratamiento, envasado o distribución.
- * Dar a conocer las prácticas de seguridad e higiene alimentaria correctas atendiendo a las actividades de las empresas del sector Hortofrutícola, entre las que se pueden citar las siguientes: Cultivo, primeros tratamientos de las frutas y hortalizas en el campo, la producción, recolección, preparación, transformación, procesado, productos de cuarta gama, embolsado y tecnología de envasado, el transporte y almacenamiento de frutas y hortalizas, la exposición y venta al público de frutas y hortalizas frescas, el procesado de vegetales, la limpieza de los productos hortofrutícolas, los métodos de limpieza en seco, los métodos de limpieza húmeda, congelación y distribución.

CONTENIDOS

Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto

- * Definición de alimentos.
- * Clasificación de los productos hortofrutícolas (hortalizas, verduras, frutas, legumbres, setas), etc.
- * Criterios de calidad de los alimentos.
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector hortofrutícola.
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector hortofrutícola.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector hortofrutícola.
- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias en el sector hortofrutícola.
- 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 hortofrutícola.

- 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:
 - * Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.
 - * Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección.
 - * Aplicación de las normas de higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos en el punto de venta (C.M.A.).
 - * Eliminación de basuras y residuos.
- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos:
 - * Diagrama de flujo del sector hortofrutícola.
- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector hortofrutícola.
- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector hortofrutícola.
- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector hortofrutícola:
 - * Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos. Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.
 - Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo. Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
 - * Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad hortofrutícola (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).