

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR LÁCTEOS, QUESOS Y DERIVADOS



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

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

### OBJETIVOS

\* Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para garantizar la aplicación en su puesto de trabajo de 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 lácteos, quesos y derivados.

Además de las medidas correctas de higiene, muchos de estos alimentos requieren un control estricto de las temperaturas a las que son elaborados, transportados o puestos a la venta.

\* Conocer la normativa europea sobre alérgenos, para informar acerca de todos aquellos alimentos utilizados en el sector lácteos, quesos y derivados, que contengan cualquiera de los alérgenos o trazas de estos que establece dicha legislación. Uno de estos alérgenos es la leche y sus derivados.

\* Conocer las declaraciones obligatorias que deben efectuar los primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra.

\* Entre las actividades que engloban las empresas de este sector lácteos, quesos y derivados, citamos las siguientes:

\* Producción de leche líquida fresca, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada o tratada a altas temperaturas.

\* Elaboración de nata, leche en polvo o concentrada, mantequilla, caseína y lactosa, yogures y similares.

\* Producción de quesos y cuajada.

\* Elaboración de helados y productos similares como sorbetes.

\* Elaboración de batidos y bebidas a base de leche.

### CONTENIDOS

Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto

\* Definición de alimentos.

\* Clasificación de los alimentos (lácteos, quesos y derivados).

\* Criterios de calidad de los alimentos.

- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector lácteos, quesos y derivados.

- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector lácteos, quesos y derivados.

- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector lácteos, quesos y derivados.

- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.

- Módulo 6.- Alergias alimentarias en el sector lácteos, quesos y derivados.

- 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 lácteos, quesos y derivados.
- 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 lácteos, quesos y derivados.
- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector lácteos, quesos y derivados.
- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del lácteos, quesos y derivados.
- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector lácteos, quesos y derivados:
  - \* 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 del sector lácteos, quesos y derivados (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).