

PROGRAMA CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Calidad alimentaria:
 - ✓ Definición de alimentos
 - ✓ Clasificación de los alimentos
 - ✓ Criterios de calidad de los alimentos

- Alteraciones de los alimentos:
 - ✓ Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.

- 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.

- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
 - ✓ Eliminación de basuras y residuos.

- Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.

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

- Conservación de los alimentos:
 - ✓ Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - ✓ Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
 - ✓ Almacenamiento de los alimentos
 - ✓ Envasado

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

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

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