

Plan de formación del curso

Manipulador de alimentos

Duración:

- 56 horas.

Modalidad:

- Curso Online.

Dirigido a:

A todas las 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 servicio.

Objetivos:

El objetivo general del curso es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios, según la normativa vigente.

Metodología:

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación, diploma o certificado será entregado en mano o enviado por correo ordinario una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

El control del seguimiento de las acciones formativas que lleven a cabo los alumnos será gestionado por parte de los tutores a través de varias vías de comunicación (chat, teléfono, e-mail y foros).

Contenidos:

Unidad 1: Manipulación de alimentos

- Introducción
- Manipulación de alimentos
- Los alimentos

Unidad 2: Enfermedades causadas por los alimentos

- Tipos de microorganismos: Bacterias
- Factores que influyen en el crecimiento de bacterias
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria
- ¿Cómo prevenir la contaminación de alimentos?
- Alimentos y su manipulación

Unidad 3: Higiene personal del manipulador de alimentos

- Definiciones
- Buenas costumbres. Limpieza personal
- Limpieza personal

Unidad 4: Requisitos higiénico-sanitario de las instalaciones

- Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios
- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios
- Requisitos del equipo
- Transporte

Unidad 5: Limpieza y desinfección de las instalaciones

- Definiciones
- Fases de las operaciones de limpieza y desinfección
- Programas de limpieza
- Almacenamiento y eliminación de desechos

Unidad 6: Control de plagas

- Control de plagas
- Medidas físicas preventivas
- Métodos para destruir plagas ya existentes

Unidad 7: Control de trazabilidad: Trazabilidad y APPCC

- Trazabilidad
- Análisis del Punto Crítico de Control

Unidad 8: Etiquetado de los productos alimenticios

- Etiquetado de los productos alimenticios

Unidad 9: Higiene y Seguridad Alimentaria

- Introducción
- Definiciones
- Condiciones de los establecimientos de comidas preparadas
- Condiciones de las máquinas expendedoras de comida preparada
- Diagrama de flujo