

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Manipulador de alimentos. Sector Lácteos

Duración: 10 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector lácteos.

Contenidos

1. Manipulador de alimentos. Sector lácteos

2. Calidad alimentaria

- 2.1. Definición de alimentos
- 2.2. Clasificación de los alimentos
- 2.3. Criterios de calidad de los alimentos

3. Alteraciones de los alimentos

- 3.1. Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

4. Manipulación higiénica de los alimentos

- 4.1. Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos
- 4.2. El papel del manipulador de alimentos
- 4.3. Manipulación de los alimentos específicos del curso

5. Locales e instalaciones

- 5.1. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
- 5.2. Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
- 5.3. Eliminación de basuras y residuos

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

- 6.1. Aseo y hábitos higiénicos
- 6.2. Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

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

- 7.1. Etiquetado: Identificación y composición
- 7.2. Caducidad

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

9. Conservación de los alimentos

10. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

11. Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- 11.1. Diagrama de flujo sector lácteo

12. Guía de Prácticas correctas de higiene

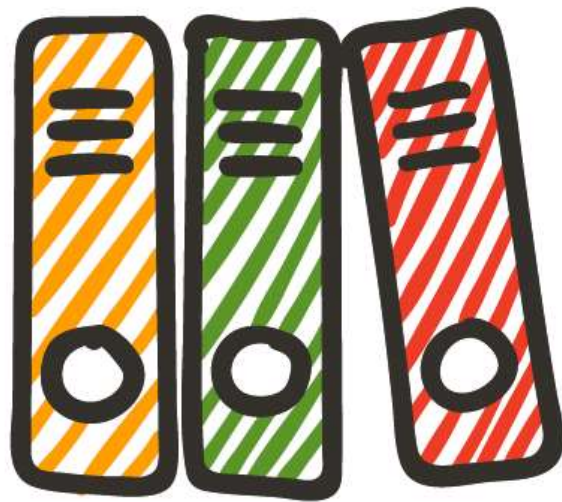
12.1. Programa de prerrequisitos

12.2. Control de procesos

12.3. Revisiones de autocontrol periódicas

13. Legislación aplicable al manipulador de alimentos

14. Glosario



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com