

# Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**Manipulador de alimentos.  
Sector Restauración**

**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 Restauración.

# Contenidos

- 1. Manipulador de alimentos. Sector Restauración**
- 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. Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
  - 5.2. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
  - 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**

## **12. Guía de Prácticas correctas de higiene**

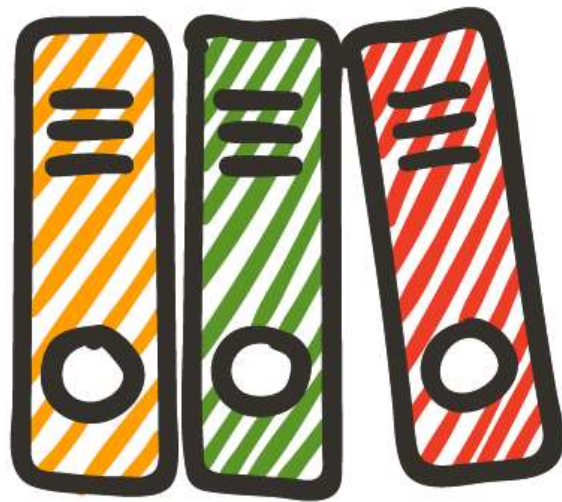
12.1. Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores.

12.2. Fase de conservación y almacenamiento.

12.3. Fase de preparación, elaboración y cocinado.

12.4. Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados

## **13. Legislación aplicable al manipulador de alimentos**



## **ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)