



# MANIPULADOR DE ALIMENTOS - Sector industria agroalimentaria - Comunidad Valenciana

## Categorías

agroalimentaria

## Importe

Gratis

## Tipo

Presencial

## Colectivo

Autónomos, Erte, Trabajadores

## Plan

Comunidad Valenciana

## Duración

10 H

## Dónde

Alicante, Comunidad Valenciana

## ¿A quién va dirigido?

PESONAS TRABAJADORAS, AUTÓNOMAS Y ERTE

## Temario

### a) Prácticas:

- Aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimentarios, de acuerdo con su actividad laboral.

-

### b) Contenidos teóricos

- Calidad alimentaria

- Alteraciones de los alimentos

- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.

Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.

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

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

- Conservación de los alimentos

- 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.

## Objetivos

Al finalizar el curso el alumno habrá 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 aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

## Requisitos

Los participantes deberán ser:

- Personas trabajadoras
- Personas autónomas
- Personas en ERTE