

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. CALIDAD ALIMENTARIA
2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS
3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
4. LOCALES E INSTALACIONES: MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
5. HIGIENE PERSONAL: ASEO, HÁBITOS HIGIÉNICOS, ESTADO DE SALUD Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES.
6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: IDENTIFICACIÓN, ETIQUETADO, CADUCIDAD, COMPOSICIÓN.
7. HIGIENE ALIMENTARIA: MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS, CONTAMINACIONES, INFECCIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS.
8. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL SECTOR CONCRETO EN EL QUE SE INTEGRA ESTE MÓDULO.
10. 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.
11. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RELACIONADA CON EL SECTOR CONCRETO AL QUE VA DIRIGIDO EL CURSO.