

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10 HORAS)



Do 7 de novembro ao 12 de decembro de 2024

Sesión presencial:

8 novembro: 16:00 – 21:00 h.

COMPETENCIAS/OBXECTIVOS:

Identificar as fontes de contaminación dos alimentos e aplicar a normativa vixente en materia de seguridade e hixiene alimentaria durante a elaboración, fabricación, transformación, preparación, envasado, almacenamento, transporte, distribución, venda, subministración e servizo dos alimentos.

PROGRAMA/CONTIDOS (5 online + 5 presenciais)

- Calidade dos alimentos.
- Alteracións alimentarias.
- Manipulación hixiénica de alimentos.
- Local e instalacións: Maquinaria, útiles e equipamentos, limpeza e desinfección. Distribución de instalacións, iluminación, ventilación.
- Hixiene persoal: Limpeza, hábitos hixiénicos, estado de saúde e prevención de enfermidades transmisibles.
- Información sobre produtos alimenticios: identificación, etiquetaxe, data de caducidade, composición.
- Hixiene alimentaria: Microorganismos nos alimentos, contaminacións, infeccións e intoxicacións alimentarias.
- Conservación de alimentos.
- Características específicas dos alimentos e produtos alimentarios do sector específico no que se integra este módulo.
- Coñecer o Plan de Análise de Riscos e Puntos Críticos de Control e a Guía de Prácticas Específicas de Hixiene do sector ou actividade laboral no que se integra o módulo manipulador.
- Lexislación aplicable aos manipuladores de alimentos relacionados co sector concreto ao que vai dirixido o curso.

DESTINATARIOS

Ainda que está dirixido a todo tipo de público, seleccionárase preferentemente a empresarios e traballadores de empresas do sector agroalimentario así como desempregados e emprendedores interesados en adquirir coñecementos para mellorar as súas opción de acceso a un emprego ou autoemprego no sector.