

HIGIENE ALIMENTARIA-MANIPULADOR DE ALIMENTOS



INDUSTRIA ALIMENTARIA



Seguridad alimentaria

El objetivo de la familia profesional "Industria alimentaria" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el sector alimentario. La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido. Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional comprende acciones formativas relacionadas con la elaboración de productos y seguridad e higiene alimentaria. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE MANIPULACIÓN

La Higiene como Medida Preventiva
Métodos de Conservación de Alimentos
Materiales en Contacto con los Alimentos
Manipulación de Residuos
Limpieza y Desinfección
Control de Plagas
Información y Etiquetado de los Alimentos
Responsabilidad y Autocontrol

Legislación aplicable al Manipulador de Alimentos

RIESGOS PARA LA SALUD
Consumo de Alimentos Manipulados Erróneamente
Fuentes de Contaminación de los Alimentos
Alteración y Contaminación de los Alimentos
Factores que Favorecen el Crecimiento Bacteriano
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Dirigido A:

Profesionales que estén en contacto directo con los alimentos en su fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento... y/o personas que quieran ampliar sus conocimientos sobre la seguridad, higiene y salubridad de los alimentos

Objetivo general

Objetivo general de la acción formativa:

-Adquirir los conocimientos y las habilidades necesarias para lograr una buena higiene alimentaria en la manipulación de los alimentos desde su origen hasta el consumidor final, la correcta utilización de utensilios y maquinaria, así como la higiene de los manipuladores para evitar la contaminación de los alimentos que puedan provocar su alteración y ocasionar enfermedades alimentarias

Competencias específicas de la acción formativa:

-Proporcionar los conocimientos suficientes para prevenir y evitar la contaminación alimentaria y las consecuencias que pueda tener ésta para la salud
-Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de