



PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DATOS GENERALES DEL CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. FAMILIA PROFESIONAL: FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Area Profesional: MANIPULACIÓN ALIMENTARIA

2. DENOMINACIÓN DEL CURSO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3. CÓDIGO: FCOM01 (Antiguo FCMA01)

4. CURSO : ESPECÍFICO

5. OBJETIVO GENERAL:

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.

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO:

6.1. Nivel Académico:

Titulación Universitaria o en su defecto capacitación profesional equivalente en materia de Manipulación de Alimentos.

6.2. Experiencia profesional:

Deberá tener 1 año de experiencia profesional en temas de manipulación de alimentos.

6.3. Nivel Pedagógico:

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

El nivel de acceso requerido para la ocupación/especialidad a la que se asocia este módulo.

7.2. Nivel profesional ó técnico:

No se requiere experiencia laboral previa.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo del curso

8. NÚMERO DE ALUMNOS:

15

9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS.

1. Manipulador de alimentos.

10. DURACIÓN

Duración total: 10 horas

11. INSTALACIONES:

11.1. Aula de clases teóricas

- El aula de clases teóricas y su equipamiento será el correspondiente al curso ocupacional al que va asociado.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- La realización de las prácticas se llevará a cabo en las instalaciones relacionadas con el curso al que se le asocia esta formación complementaria.

12. EQUIPO Y MATERIAL

12.1. Equipo y maquinaria

- Se usarán los específicos del curso al que va asociado este módulo complementario.

12.2. Herramientas y utillaje

- Se utilizarán las específicas y propias del curso en el que se integra el módulo.

12.3. Material de consumo.

- Se utilizaran los productos de limpieza, higiene y desinfección propios del curso en el que se integra el módulo.

12.4. Material Didáctico

- A los alumnos se les facilitará en material didáctico necesario para el desarrollo del módulo.

12.5. Elementos de protección.

- En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de Seguridad e Higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

15. OBJETIVO DEL MÓDULO

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

16. DURACIÓN DEL MÓDULO

10 horas

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO

A) Prácticas

- Durante la realización de las practicas del curso ocupacional en que se integra el módulo, 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:
 - . Definición de alimentos
 - . Clasificación de los alimentos
 - . Criterios de calidad de los alimentos
- Alteraciones de los alimentos:
 - . Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal.
- Manipulación higiénica de los alimentos:
 - . Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos,
 - . El papel del manipulador de alimentos.
 - . Manipulación de los alimentos específicos del curso.
- Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación.
 - . Eliminación de basuras y residuos.
- Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Conservación de los alimentos:
 - . Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.)
 - . Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.)
 - . Almacenamiento de los alimentos
 - . Envasado
- 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.