



PROGRAMA FORMATIVO DA ESPECIALIDADE FORMATIVA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FCOM01

PLANS DE FORMACIÓN DIRIXIDOS PRIORITARIAMENTE PARA TRABALLADORES
OCUPADOS

PROGRAMA DA ESPECIALIDADE FORMATIVA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DATOS XERAIS DA ESPECIALIDADE FORMATIVA

1. FAMILIA PROFESIONAL	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
Área Profesional:	MANIPULACIÓN ALIMENTARIA
2. DENOMINACIÓN DO CURSO:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3. CÓDIGO:	FCOM01 (Antigo FCMA01)
4. CURSO:	ESPECÍFICO

5. OBXECTIVO XERAL:

Ao final do curso o alumno adquirirá os coñecementos, destrezas, habilidades e actitudes necesarios para aplicar no posto de traballo cun correcto comportamento nas técnicas, hixiene e sanidade alimentaria adecuada no manexo dos alimentos, para evitar a contaminación e previr posibles alteracións alimentarias naquelas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostalería e aquelas outras asociadas ao exercicio profesional que se necesiten.

6. REQUISITOS DE PROFESORADO:

6.1. Nivel académico:

Titulación Universitaria ou no seu defecto capacitación profesional equivalente en materia de Manipulación de Alimentos.

6.2. Experiencia profesional:

Debe ter un 1 de experiencia profesional no manexo de alimentos.

6.3. Nivel Pedagóxico:

Será necesario ter formación metodolóxica ou experiencia docente.

7. REQUISITOS DE ACCESO DO ALUMNO:

7.1. Nivel académico ou de coñecementos xerais:

O nivel de acceso necesario para a ocupación / especialidade á que está asociado este módulo.

7.2. Nivel profesional ou técnico:

Non se require unha experiencia de traballo previa.

7.3. Condicións físicas:

Ningunha en particular, excepto aqueles que impiden o desenvolvemento normal do curso

8. NÚMERO DE ALUMNADO:

15

9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS.

1. Manipulador de alimentos.

10. DURACIÓN

Duración total: 10 horas

11. INSTALACIONES:

11.1. Aula teórica

- A aula teórica e os seus equipos corresponderán ao curso ocupacional ao que está asociado.

11.2. Instalacións prácticas:

- A realización das prácticas levarase a cabo nas instalacións relacionadas co curso ao que se asocia esta formación complementaria.

12. EQUIPAMENTO E MATERIAL

12.1. Equipos e maquinaria

- Utilizaranse Os específicos do curso ás que se asocia este módulo complementario.

12.2. Ferramentas e aparellos

- Utilizarase os específicos e propios do curso no que se integra o módulo.

12.3. Consumibles.

- Utilizaranse produtos de limpeza, hixiene e desinfección do curso no que se integra o módulo.

12.4. Material didáctico

- Proporanse ao alumnado os materiais didácticos necesarios para o desenvolvemento do módulo.

12.5. Elementos de protección.

- No desenvolvemento das prácticas utilizaranse os medios necesarios de Seguridade e Hixiene no Traballo e observáranse as regras legais a este respecto.

DATOS ESPECÍFICOS DO CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

13. NOME DO MÓDULO:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

14. OBXECTO DO MÓDULO

- Facer que os alumnos coñezan os perigos potenciais da contaminación alimentaria.
- Coñecer as causas que causan a intoxicación alimentaria.
- Implementar as medidas preventivas necesarias para evitar a contaminación dos alimentos.
- Realizar unha correcta limpeza e desinfección dos utensilios e instalacións.
- Realizar unha adecuada hixiene e hixiene persoal.
- Adquirir os coñecementos básicos de Análise de Perigos e Puntos Críticos de Control (APPCC) e as Pautas Prácticas de Hixiene Práctica (GPCH) das especialidades

correspondente.

- Cumprir a lexislación sanitaria existente e vixente para os manipuladores de alimentos

15. DURACIÓN DO MÓDULO

10 horas

16. CONTIDOS FORMATIVOS DO MÓDULO

A) Prácticas

- Durante a execución de prácticas de curso ocupacional no que o módulo está integrado, aplicar medidas preventivas de hixiene e sanidade que poden causar a contaminación dos alimentos, así como o desenvolvemento de destrezas, habilidades e actitudes necesarias para manipular coas debidas garantías os alimentos e produtos alimentarios segundo a súa actividade laboral.

B) Contidos teóricos

- Calidade alimentaria:
 - . Definición de alimentos
 - . Clasificación dos alimentos
 - . Criterios de calidade dos alimentos
- Alteracións dos alimentos:
 - . Deterioración dos alimentos de orixe animal e de orixe vexetal.
- Manipulación hixiénica dos alimentos:
 - . Cadea alimentaria: orixe, procesamento de transformación, tratamentos, trazabilidade dos alimentos.
 - . O papel do manipulador de alimentos.
 - . Manipulación de alimentos específicos do curso.
- Locais, instalacións e equipamentos: máquinas, ferramentas e aparellos, limpeza e desinfección. Distribución das instalacións, iluminación, ventilación.
 - . Eliminación de lixo e residuos.
- Hixiene persoal: Aseo, hábitos de hixiene, saúde e prevención de enfermidades de transmisión.
- Información sobre produtos alimentos: identificación, etiquetaxe, data de caducidade, composición.
- Hixiene alimentaria: Microorganismos nos alimentos, contaminacións, infeccións e intoxicación alimentaria.
- Conservación dos alimentos:
 - . Métodos físicos (calor, frío, secado, liofilización, etc.)
 - . métodos químicos (sal, azucre, fumadores, etc.)
 - . Almacenamento de alimentos
 - . Empaquetado
- Características específicas dos alimentos e produtos alimenticios do sector particular no que este módulo está integrado.
- Coñecer o Plan de Análise de Perigos e Puntos Críticos de Control e Guía de prácticas concretas de hixiene no sector ou actividade de traballo no que o módulo está integrado manipulador.

- Lexislación aplicábel ao manipulador de alimentos relacionada co sector específico a que se destina a lexislación en curso.