

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONTENIDOS:

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN.

UNIDAD 2: CALIDAD ALIMENTARIA.

UNIDAD 3: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

UNIDAD 4: ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO.

UNIDAD 5: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

UNIDAD 6: HIGIENE ALIMENTARIA.

UNIDAD 7: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

UNIDAD 8: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

UNIDAD 9: LOS SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

UNIDAD 10: LEGISLACIÓN.

HORAS TOTALES: 10 HORAS (6 HORAS TEÓRICAS Y 4 HORAS PRÁCTICAS)