

5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Información sobre la acción formativa

Competencias que se desarrollarán:

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, útiles y manipulación de alimentos.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medio ambiente
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.