



FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector restauración.

Sku: 13122IN

Horas: 10

OBJETIVOS

-Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos. - Conocer las causas 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.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: Calidad alimentaria - Definición de alimentos. - Clasificación de los alimentos. - Criterios de calidad de los alimentos. **UNIDAD 2: Alteraciones de los alimentos** - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal. **UNIDAD 3: Manipulación higiénica de los alimentos** - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos. - El papel del manipulador de alimentos. - Manipulación de los alimentos específicos del curso. **UNIDAD 4: Locales e instalaciones** - 55, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación. - Eliminación de basuras y residuos. **UNIDAD 5: Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles** - Aseo y hábitos higiénicos. - Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles. **UNIDAD 6: Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición** - Etiquetado: Identificación y composición. - Caducidad. **UNIDAD 7: Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias** **UNIDAD 8: Conservación de los alimentos** **UNIDAD 9: Características específicas de los alimentos y productos alimenticios** **UNIDAD 10: Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** **UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene** - Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores. - Fase de conservación y almacenamiento. - Fase de preparación, elaboración y cocinado. - Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados.

UNIDAD 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos