



## **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 sobre el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) correspondientes a las especialidades del curso.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente aplicable 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**

- Maquinaria, 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**