



# FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector Industria del aceite y grasas.

Sku: 17006IN

Horas: 10

## OBJETIVOS

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y 38alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector Industria del aceite y grasas.

## 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** - Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación - 55, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección - 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** - Diagramas de flujo sector industrial del aceite y las grasas  
**UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene** - Programa de prerrequisitos - Control de procesos - Revisiones de autocontrol periódicas  
**UNIDAD 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos**