



## FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector panadería, pastelería, confitería y molinería.

Sku: 17002IN

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 Panadería, pastelería, confitería y molinería.

### 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** - Diagrama de flujo sector panadería, pastelería y confitería - Diagrama de flujo sector molinería **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**