



FCOM01. Manipulador de alimentos

Sku: FCOM01_V2

Horas: 10

OBJETIVOS

-Conocer los criterios la clasificación y los criterios de calidad de los alimentos. -Identificar las alteraciones que se producen en los alimentos. -Ser consciente del papel fundamental del manipulador de alimentos. -Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones -Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal. -Valorar la importancia de un etiquetado correcto. -Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y conocer las causas que provocan las intoxicaciones alimentarias. -Conocer los diferentes métodos de conservación de los alimentos. -Identificar las características de los alimentos con los que el alumno trabaja. -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: 1.1 Definición de alimentos 1.2 Clasificación de los alimentos 1.3 Criterios de calidad de los alimentos **Unidad 2. Alteraciones de los alimentos** 2.1 Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal **Unidad 3. Manipulación higiénica de los alimentos** 3.1 Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos 3.2 El papel del manipulador de alimentos 3.3 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** 4.1 Eliminación de basuras y residuos. **Unidad 5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles** **Unidad 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.** **Unidad 7. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.** **Unidad 8. Conservación de los alimentos:** 8.1 Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc.) 8.2 Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc.) 8.3 Almacenamiento de los alimentos 8.4 Envasado **Unidad 9. Características específicas de**

los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo. Unidad 10. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador. Unidad 11 .Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso