



FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector Comercio

Sku: FCOM01_C_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.

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. 2.1.1. Deterioro de los alimentos de origen animal. 2.1.2. Deterioro de alimentos de origen vegetal: frutas, hortalizas y verduras. **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.** 5.1. Higiene personal: aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles. **Unidad 6. Información de productos alimenticios: identificación, etiquetado, caducidad, composición.** 6.1. Información de productos alimenticios: identificación, etiquetado, caducidad, composición. **Unidad 7. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminantes, infecciones e intoxicaciones alimentarias.** 7.1. 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 (Comercio).** 9.1. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo (Comercio). **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 (Comercio). 10.1. 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 (Comercio). **Unidad 11. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso (Comercio).** 11.1. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso (Comercio).