



## **FCOM01PO. Manipulador de Alimentos**

**Sku:** FCOM01PO\_PA

**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 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

### **OBSERVACIONES**

SKU: 0000000011

### **CONTENIDOS**

- 1. Calidad alimentaria**
  1. Definición de alimentos
  2. Clasificación de los alimentos
  3. Criterios de calidad
- 2. Alteraciones de los alimentos. Higiene alimentaria**
  1. Alteraciones de los alimentos
  2. Contaminación de los alimentos
  3. Infecciones e intoxicaciones alimentarias
- 3. Manipulación higiénica de los alimentos. Higiene personal**
  1. Cadena alimentaria
  2. Trazabilidad

3. Tratamiento de las materias primas
  4. El papel del manipulador de alimentos
  5. Higiene personal
  4. **Locales e instalaciones**
    1. 5S, herramientas y utillaje
    2. Limpieza y desinfección
    3. Control de plagas
    4. Buenas prácticas medioambientales
    5. Gestión de residuos
  5. **Información de productos alimenticios**
    1. Etiquetado de alimentos
    2. Conservación de los alimentos
  6. **Características específicas de los alimentos y productos alimenticios**
    1. Introducción
    2. Industrias lácteas
    3. Industrias cárnicas
    4. Ovoproductos
    5. Productos de la pesca
    6. Industria cervecera
    7. Comidas preparadas
    8. Conservas vegetales
    9. Aguas preparadas envasadas
    10. Pastas alimenticias
    11. Industria de helados
  7. **El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Guía de Prácticas Concretas de Higiene**
    1. Introducción al APPCC
    2. Formación del equipo APPCC
    3. Describir el producto
    4. Identificar el uso esperado al que ha de destinarse
    5. Proceso y elaboración de un diagrama de flujo
    6. Principios generales del sistema
    7. Prerrequisitos del sistema APPCC
  8. **Legislación aplicable al manipulador de alimentos**
    1. Formación
    2. Principales disposiciones en relación a los manipuladores de alimentos
-