



FCOM01. Manipulador de alimentos.

Sku: PS_FCOM01

Horas: 10

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

CONTENIDOS

- **1. Manipulación de alimentos**
 - Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas
 - Clasificación de los alimentos
 - Concepto de alimento
 - Tipos de alimentos
 - Criterios de calidad
 - Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos
 - Concepto de contaminación en alimentos
 - Tipo, vías y fuentes de contaminación
 - Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos
 - Tipos de microorganismos
 - Factores de crecimiento
 - Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos
 - Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos
 - Distinción de los métodos conservación de los alimentos
 - Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
 - Métodos químicos
 - Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados

- Etiquetado
- Almacenamiento
- Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos
 - Higiene personal
 - Locales e instalaciones
 - Residuos y reciclado de residuos
 - Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
 - Control de plagas
- Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos
 - Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
 - Reglamento europeo 852/2004
 - Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
 - Real Decreto 109/2010
 - Medidas legislativas actuales
- Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Concienciación de la importancia de la adopción de las medidas de limpieza e higiene personal en la manipulación de alimentos.
 - Valoración de la necesidad de aplicar correctamente los métodos de conservación y almacenamientos de los alimentos para evitar posibles enfermedades.
 - Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos