



## 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