

## FCOM01. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR HOSTELERÍA



SKU: FCOM01\_H\_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.

### DIRIGIDO A

### COMPETENCIAS

### CONTENIDO

**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: Maquinaria, 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**