

# **FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector Comercio**

Horas	10
-------	----

## **Acerca de este curso**

**Cod: FCOM01\_C\_V2**

### **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: 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.**

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).

#### **¿Qué aprenderás?**

- 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.