

FCOM01. Manipulador de alimentos. Sector Comercio

Código del curso: FCOM01

Horas: 10

Descripción del curso:

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.