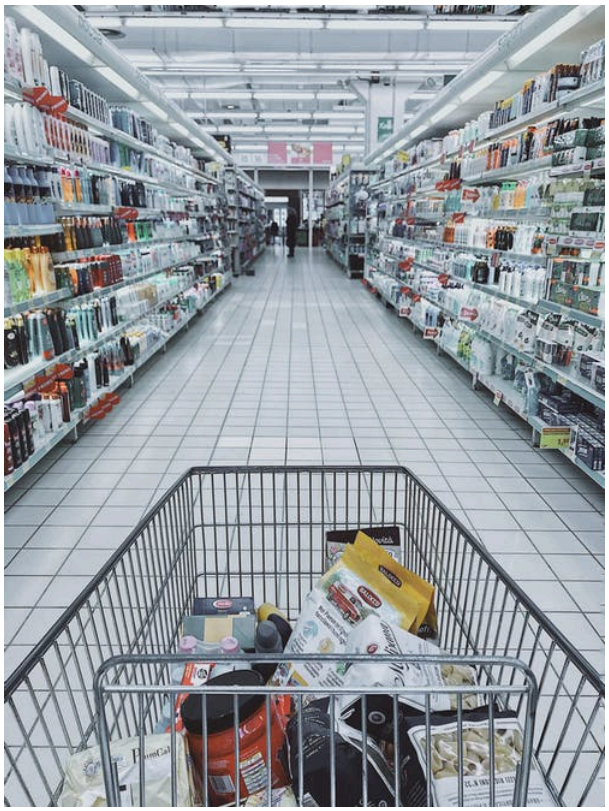


FCOM01. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PEQUEÑO COMERCIO Y ULTRAMARINOS.

SKU: 17009IN

Horas 10

OBJETIVOS

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector del pequeño comercio y ultramarinos.

CONTENIDO

UNIDAD 1: Calidad alimentaria

- Definición de alimentos

- Clasificación de los alimentos

- Criterios de calidad de los alimentos

UNIDAD 2: Alteraciones de los alimentos

- Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal

UNIDAD 3: Manipulación higiénica de los alimentos

- Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos y trazabilidad de los alimentos

- El papel del manipulador de alimentos

- Manipulación de los alimentos específicos del curso

UNIDAD 4: Locales e instalaciones

- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación

- Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección

- Eliminación de basuras y residuos

UNIDA 5: Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

- Aseo y hábitos higiénicos

- Estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles

UNIDAD 6: Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición

- Caducidad

UNIDAD 7: Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

UNIDAD 8: Conservación de los alimentos

UNIDAD 9: Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

UNIDAD 10: Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- Diagrama de flujo sector pequeño comercio y ultramarinos

UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene

- Programa de prerrequisitos

- Control de procesos

- Revisiones de autocontrol periódicas

UNIDAD 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos