

## **FCOM01. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PRODUCTOS PESQUEROS.**



**SKU:** 170111N

**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 Productos pesqueros.

### **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**

- Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección
- Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
- Eliminación de basuras y residuos

### **UNIDAD 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**

**UNIDAD 11: Guía de Prácticas correctas de higiene**

- Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores
  
- Fase de conservación y almacenamiento
  
- Fase de preparación, elaboración y cocinado
  
- Fase de recalentamiento y utilización de productos cocinados

**UNIDAD 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos**