



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

FCOM01 Manipulador de Alimentos

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la formación complementaria, es necesario conocer los diferentes campos del manipulador de alimentos, dentro del área profesional de la manipulación alimentaria. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para correcta manipulación de alimentos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. - Definición de alimentos
3. - Clasificación de los alimentos
4. - Criterios de calidad de los alimentos
5. Alteraciones de los alimentos:
6. - Deterioro de los alimentos de origen animal y de origen vegetal
7. Manipulación higiénica de los alimentos:
8. - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos,
9. - El papel del manipulador de alimentos
10. - Manipulación de los alimentos específicos del curso

11. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección.
Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
12. - Eliminación de basuras y residuos
13. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
14. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
15. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
16. - Conservación de los alimentos:
17. - Métodos físicos (frío, calor, desecación, liofilización, etc...)
18. - Métodos químicos (sal, azúcar, ahumado, etc...)
19. - Almacenamiento de los alimentos
20. - Envasado
21. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
22. 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
23. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es