



**| CURSO GRATUITO |**  
**Manipulador de Alimentos**

<b>Código</b>	<b>FCOM01</b>
<b>Acción formativa</b>	Manipulador de alimentos
<b>Área Profesional</b>	Manipulación alimentaria
<b>Familia Profesional</b>	Formación complementaria
<b>Modalidad</b>	Aula Virtu@l
<b>Horas</b>	10 Horas

**Objetivos**

El objetivo de este curso gratuito de manipulador de alimentos adquirirás 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 aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio

**Información**

Curso subvencionado para trabajadores ocupados del sector Comercio y Marketing que mejorará tu cualificación y competitividad. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

**Contenidos**

**1. CALIDAD ALIMENTARIA.**

- 1.1. Definición de alimentos.
- 1.2. Clasificación de los alimentos.
- 1.3. Criterios de calidad de los alimentos.

**2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS**

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

**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.

**4. LOCALES E INSTALACIONES**

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

**5. HIGIENE PERSONAL.**

- 5.1. Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.

**6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

- 6.1. Identificación, etiquetado, caducidad, composición.

**7. HIGIENE ALIMENTARIA..**

- 7.1. Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.

**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.

**9. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

**10. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS Y LA GUÍA DE PRÁCTICAS CONCRETAS DE HIGIENE.**

**11. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**