

## **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

### **CONTENIDOS FORMATIVOS:**

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: ASEO, HÁBITOS HIGIÉNICOS, ESTADO DE SALUD Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES.
6. INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: IDENTIFICACIÓN, ETIQUETADO, CADUCIDAD, COMPOSICIÓN.
7. HIGIENE ALIMENTARIA: 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 DEL SECTOR CONCRETO EN EL QUE SE INTEGRA ESTE MÓDULO.
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.
11. LEGISLACIÓN APLICABLE AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RELACIONADA CON EL SECTOR