

## **ONZ311040 Manipulador de alimentos. Sector restauración. FCOM01 - contenido online (10 horas)**

### **Objetivos:**

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causa que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

### **Índice:**

#### Calidad alimentaria

- Definición de alimentos.
- Clasificación de los alimentos.
- Criterios de calidad de los alimentos.

#### Alteraciones de los alimentos

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

#### 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.

#### Locales e instalaciones

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

#### 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.

#### Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

- Etiquetado: Identificación y composición.
- Caducidad.

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

**ONZ311040 Manipulador de alimentos. Sector restauración. FCOM01 - contenido online (10 horas)**

Conservación de los alimentos

Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

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.

Legislación aplicable al manipulador de alimentos