



## PROGRAMA FORMATIVO

---

### FCOM01 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

➤ **Modalidad: Presencial**

➤ **Duración: 10 Horas**

➤ **Contenidos:**

- Calidad alimentaria:
    - Definición de alimentos
    - Clasificación de los alimentos .
    - Criterios de calidad de los alimentos
  - Alteraciones de los alimentos
  - Manipulación higiénica de los alimentos
    - Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, 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.
  - Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
  - Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
  - Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
  - Conservación de los alimentos
-