

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. A large white area is in the center, with grey and teal shapes at the bottom.

# **Guía didáctica**

FCOM01. Manipulación de alimentos

### INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud declara anualmente miles de casos de enfermedades, de origen microbiano, causadas por la contaminación de alimentos y, pese al elevado número de éstas, tan sólo reflejan el 10% de los casos que se producen. Por ello, para garantizar la máxima seguridad e higiene en la producción de alimentos, hay que ser muy riguroso en la manipulación de estos, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El término **manipulador de alimentos** incluye a toda aquella persona que interviene en alguna de las fases de elaboración de un alimento o que pueda entrar en contacto con un producto alimenticio en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

Aunque es cierto que la responsabilidad final, de poner un producto que puede poner en riesgo la salud del consumidor, recae sobre la empresa, esta necesita de la concienciación y profesionalidad de los trabajadores para que se lleven a cabo todas las medidas necesarias para poner en el mercado productos sanos y saludables.

Esta responsabilidad a la hora de manipular alimentos, aumenta en aquellos manipuladores que mantienen contacto directo con alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor (cocineros, ayudantes de cocina, camareros que elaboren pinchos, obrador de pastelería, etc.)

### OBJETIVO GENERAL

Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

### CONTENIDO FORMATIVO

| FCOM01 | Manipulación de alimentos  | 10 horas   |
|--------|--|------------|
|        | <p>1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>1.1. Concepto de alimento<br/>1.2. Tipos de alimentos<br/>1.3. Criterios de calidad</p> <p>2. IDENTIFICACIÓN LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>2.1. Concepto de contaminación en alimentos<br/>2.2. Tipo, vías y fuentes de contaminación</p> <p>3. RECONOCIMIENTO DE LOS FACTORES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS EN ALIMENTOS</p> <p>3.1. Tipos de microorganismos<br/>3.2. Factores de crecimiento<br/>3.3. Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos<br/>3.4. Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos</p> <p>4. DISTINCIÓN DE LOS MÉTODOS CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4.1. Métodos físicos: temperatura y contenido en agua<br/>4.2. Métodos químicos.<br/>4.3. Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados<br/>4.4. Etiquetado<br/>4.5. Almacenamiento</p> <p>5. ADOPCIÓN DE MEDIDAS DE LIMPIEZA E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>5.1. Higiene personal<br/>5.2. Locales e instalaciones<br/>5.3. Residuos y reciclado de residuos.<br/>5.4. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.<br/>5.5. Control de plagas</p> <p>6. RECONOCIMIENTO DE LA NORMATIVA APLICABLE A LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>6.1. Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)<br/>6.2. Reglamento y legislación alimentaria actual.</p> | 8,5        |
|        | <b>Cuestionario de evaluación</b>  | <b>0,5</b> |
|        | <b>Actividad de evaluación</b>   | <b>1</b>   |