

ÍNDICE 45020 FCOM01 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 1 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Concepto de alimento
- Tipos de alimentos
- Criterios de calidad
- Resumen tema 1
- Supuestos prácticos

TEMA 2 IDENTIFICACIÓN LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Concepto de contaminación en alimentos
- Tipo, vías y fuentes de contaminación
- Resumen tema 2
- Supuestos prácticos

TEMA 3 RECONOCIMIENTO DE LOS FACTORES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS EN ALIMENTOS

- Tipos de microorganismos
- Factores de crecimiento
- Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos
- Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos
- Resumen tema 3
- Supuestos prácticos

TEMA 4 DISTINCIÓN DE LOS MÉTODOS CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
- Métodos químicos
- Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados
- Etiquetado
- Almacenamiento
- Resumen tema 4
- Supuestos prácticos

TEMA 5 ADOPCIÓN DE MEDIDAS DE LIMPIEZA E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Higiene personal

- Locales e instalaciones
- Residuos y reciclado de residuos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Control de plagas
- Resumen tema 5
- Supuestos prácticos

TEMA 6 RECONOCIMIENTO DE LA NORMATIVA APLICABLE A LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Reglamento europeo 852/2004
- Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
- Real Decreto 109/2010
- Medidas legislativas actuales
- Resumen tema 6
- Supuestos prácticos

ANEXO

- Bibliografía
- Glosario de términos