

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, holding a black coffee machine. The background is a blurred kitchen with a white wall and a window. The text 'FCOM01. Manipulación de alimentos' is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle in the center of the image. There are also several white circles of varying sizes on the right side of the image, partially overlapping the coffee machine.

## **FCOM01. Manipulación de alimentos**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

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

### □ **Objetivos Específicos**

- Comprender el concepto de alimento y su importancia en el mantenimiento de la vida y la salud.
- Identificar los diferentes tipos de alimentos según su origen y función nutricional.
- Analizar los criterios de calidad que determinan la idoneidad de un alimento para su consumo.
- Aplicar el conocimiento adquirido sobre la clasificación de alimentos y criterios de calidad en la manipulación segura y efectiva de alimentos.
- Evaluar la calidad de los alimentos basándose en los criterios aprendidos en la clase.
- Crear un plan de manipulación de alimentos que garantice la calidad y seguridad de los alimentos.
- Comprender el concepto de contaminación en alimentos y su importancia en la seguridad alimentaria.
- Identificar los diferentes tipos, vías y fuentes de contaminación de los alimentos.
- Analizar cómo las diferentes fuentes de contaminación pueden afectar la calidad y seguridad de los alimentos.
- Aplicar el conocimiento adquirido para prevenir la contaminación de los alimentos en diferentes escenarios de manipulación de alimentos.
- Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles fuentes de contaminación y proponer medidas correctivas.
- Crear estrategias de prevención y control de la contaminación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.
- Identificar los diferentes tipos de microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos.
- Comprender los factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.

- Distinguir entre alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.
- Reconocer las enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos y sus síntomas asociados.
- Aplicar el conocimiento adquirido para minimizar el riesgo de crecimiento de microorganismos en los alimentos.
- Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles riesgos de crecimiento de microorganismos.
- Crear estrategias de manejo seguro de alimentos para prevenir la contaminación por microorganismos y las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Comprender los diferentes métodos de conservación de alimentos, tanto físicos como químicos, y su importancia en la seguridad alimentaria.
- Analizar los procesos de envasado y etiquetado de alimentos, incluyendo los diferentes tipos de envases y la información requerida en las etiquetas.
- Evaluar las consideraciones clave en el almacenamiento de alimentos para mantener su calidad y seguridad.
- Aplicar el conocimiento adquirido para identificar y explicar los métodos de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento en diferentes contextos de la industria alimentaria.
- Crear un plan de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento de alimentos para un producto alimenticio hipotético, considerando todas las regulaciones y mejores prácticas aprendidas.
- Valorar la importancia de cada uno de estos procesos en la garantía de la calidad y seguridad de los alimentos, así como en la comunicación de información precisa al consumidor.
- Definir medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Explicar la importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- Demostrar cómo realizar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Distinguir entre los diferentes métodos de control de plagas.
- Justificar la necesidad de una correcta gestión de residuos y reciclado en la industria alimentaria.
- Diseñar un plan de higiene personal para la manipulación de alimentos.
- Identificar los conceptos básicos del Sistema de Autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y su importancia en la manipulación de alimentos.
- Comprender el contenido y las implicaciones del Reglamento Europeo 853/2004 en relación con la higiene de los productos alimenticios.
- Aplicar el conocimiento del Reglamento Europeo 1169/2011 en la identificación y gestión de alérgenos en los alimentos.

- Analizar el Real Decreto 109/2010 y su impacto en la manipulación segura de los alimentos.
- Evaluar las medidas legislativas actuales en la manipulación de alimentos y cómo afectan a la práctica diaria en la industria alimentaria.

## Contenidos

<b>FCOM01. Manipulación de alimentos</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Clasificación de los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concepto de alimentos.</li> <li>2. Tipos de alimentos.</li> <li>3. Criterios de calidad.</li> </ol>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1,30 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concepto de contaminación en alimentos.</li> <li>2. Tipo, vías y fuentes de contaminación.</li> </ol>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1 hora</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de microorganismos.</li> <li>2. Factores de crecimiento.</li> <li>3. Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.</li> <li>4. Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos.</li> </ol>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>1,30 horas</b>

<p><b>Unidad 4:</b> Distinción de los métodos de conservación de los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Métodos físicos: temperatura y contenido en agua.</li> <li>2. Métodos químicos.</li> <li>3. Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados.</li> <li>4. Etiquetado.</li> <li>5. Almacenamiento.</li> </ol>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<p><b>Unidad 5:</b> Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higiene personal.</li> <li>2. Locales e instalaciones.</li> <li>3. Residuos y reciclado de residuos.</li> <li>4. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.</li> <li>5. Control de plagas.</li> </ol>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<p><b>Unidad 6:</b> Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).</li> <li>2. Reglamento europeo 852/2004.</li> <li>3. Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos.</li> <li>4. Real Decreto 109/2010.</li> <li>5. Medidas legislativas actuales.</li> </ol>	
Examen UA 06	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 06	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<b>6 unidades</b>	<b>10 horas</b>