

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

UD1. Clasificación de los alimentos1.1. Concepto de alimento1.2. Tipos de alimentos1.3. Criterios de calidadUD2. Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos2.1. Concepto de contaminación en alimentos2.2. Tipo, vías y fuentes de contaminaciónUD3. Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos3.1. Tipos de microorganismos3.2. Factores de crecimiento3.3. Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos3.4. Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentosUD4. Distinción de los métodos conservación de los alimentos4.1. Métodos físicos: temperatura y contenido en agua4.2. Métodos químicos4.3. Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados4.4. Etiquetado4.5. AlmacenamientoUD5. Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos5.1. Higiene personal5.2. Locales e instalaciones5.3. Residuos y reciclado de residuos5.4. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos5.5. Control de plagasUD6. Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos6.1. Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)6.2. Reglamento europeo 852/20046.3. Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos6.4. Real Decreto 109/20106.5. Medidas legislativas actuales

