

# Paraninfo

## FCOM01 - Manipulación de alimentos



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** RAFAEL MEDINA MORENO

**Clasificación:** Especialidades formativas > Formación complementaria

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 160

**ISBN 13:** 9788428356435

**ISBN 10:** 8428356432

**Precio sin IVA:** \$ 76793.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 76793.00 COP

**Fecha publicación:** 30/06/2022

### Sinopsis

Este libro desarrolla el Módulo Formativo de **Manipulación de alimentos (Código: FCOM01)**, con una duración de 10 horas. Pertenece a la familia profesional de Formación Complementaria, y está asociado al área profesional de Manipulación Alimentaria. La estructura organizativa de sus contenidos corresponde fielmente a la establecida por la normativa vigente.

Las unidades que componen *Manipulación de alimentos exponen*, de manera cercana y con un cuidado material gráfico el tratamiento de los principales procesos del sector de la alimentación. Se aborda desde el origen de los productos hasta el consumidor final, de manera que se pueda ofrecer un servicio adecuado y con mucho respeto, pues lo principal es cuidar la salud de los consumidores.

Por todo ello, se trata de una obra especialmente dirigida a todas aquellas personas que, al estar en contacto directo o indirecto con los alimentos, deseen conocer el Reglamento de unas buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

El autor, **Rafael Medina Moreno**, es diplomado en Turismo por la Universidad de Granada y tiene estudios de Formación Profesional en Cocina y Pastelería. Ha dedicado más de 40 años de su vida a esta profesión, 25 de los cuales han estado directamente relacionados con el mundo empresarial. Durante todo este tiempo ha continuado con su formación, acumulando un sinnúmero de horas de estudio e investigación, que quedan reflejadas

en sus obras escritas.

**Solucionario** disponible previo registro,  
desde la ficha web de este libro en  
[www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

## Indice

**1.** Calidad alimentaria; **2.** Manipulación higiénica de los alimentos; **3.** Locales e instalaciones; **4.** Higiene personal; **5.** Información de productos alimenticios; **6.** Higiene alimentaria; **7.** Conservación de los alimentos; **8.** Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector bebidas; Glosario.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
[clientes@paraninfo.co](mailto:clientes@paraninfo.co) [www.paraninfo.mx](http://www.paraninfo.mx)