



MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS:

Sector Comercio Minorista y almacenes

**016 Formación profesional para el empleo dirigida
preferentemente a trabajadores/as ocupados/as**

DURACIÓN:

*10 Horas

REQUISITOS

1. *Dominio del castellano hablado y escrito*

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

· Dotar a los profesionales que en algún momento de su actividad laboral manipulan alimentos, de los conocimientos necesarios, según la normativa vigente, del correcto manejo y manipulación de los productos alimenticios en el sector: Comercio minorista y almacenes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Valorar la importancia de una manipulación correcta de los alimentos: Que los alumnos tomen conciencia de la importancia de los alimentos, adoptando conductas saludables para el desarrollo de su tarea laboral, y para evitar enfermedades que pueden perjudicar la salud de los consumidores y la propia.
- Saber identificar las posibles alteraciones que pueden darse en los diferentes grupos de alimentos.
- Adquirir los conocimientos básicos sobre higiene para prevenir el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.
- Cumplir las pautas y comportamientos correctos en la manipulación higiénica de los alimentos en cada una de sus etapas (APPCC).
- Valorar el riesgo y saber evitar las contaminaciones alimentarias, relacionadas con el propio alimento o con el manipulador.
- Conocer los métodos principales de conservación de los alimentos.
- Aprender normas básicas de higiene personal y del equipo e instalaciones.
- Adquirir nuevos conocimientos y recursos sobre higiene alimentaria que permitan una mejora en las competencias profesionales y personales.

Financia:



UNION EUROPEA
Fondo Soc. y Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





DIRIGIDO A

Personas que trabajen en establecimientos donde **se realiza la venta al por menor de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo bebidas** y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos. Incluye: comercios especializados o monovalentes que venden exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios (frutería, pescadería...), polivalentes (venden varias clases de productos alimenticios, y se denominan de manera genérica "Alimentación" o "Autoservicios"), supermercados, hipermercados...

Quedan excluidos los establecimientos de venta de cosméticos y de tabaco, así como de sustancias utilizadas sólo como medicamentos.

CONTENIDOS

Contenido general

1. Manipulación de alimentos.

Definición. Clasificación. Legislación. Responsabilidad.

2. Alteración y contaminación de los alimentos.

Fuentes de contaminación. Contaminaciones cruzadas. Alimentos de alto riesgo.

3. Microorganismos.

Definición y clasificación.

4. Condiciones para el crecimiento y desarrollo bacteriano.

Temperatura, tiempo, actividad del agua, pH.

5. Toxiinfecciones alimentarias.

Definición. Principales microorganismos patógenos.

6. Cadena alimentaria.

De la granja a la mesa.

7. Principales métodos de conservación de alimentos.

8. Condiciones higiénico-sanitarias de instalaciones, maquinaria y utillaje.

Normativa vigente.

9. Limpieza y desinfección. Concepto.

10. Control de plagas.

Desinsectación y desratización.

Financia:



UNION EUROPEA
Fondo Soc. y Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





11. Personal manipulador.

Actitudes y hábitos higiénicos. Portador sano. Prevención. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.

12. Etiquetado de productos alimenticios.

13. Autocontrol de las empresas.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Contenido específico

1. Características generales de establecimientos de comercio minorista de alimentación. Definición y denominaciones.

2. Clasificación de los establecimientos de comercio minorista.

3. Autorización de establecimientos: condiciones.

-Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y útiles.

-Condiciones del personal manipulador.

-Normas de higiene del almacenamiento, conservación y venta.

- Manipulaciones permitidas y prohibidas.

-Almacenamiento: frigorífico y no frigorífico.

-Requisitos del envasado y embalado de alimentos. Condiciones del etiquetado.

4. Aplicación del autocontrol en el Comercio Minorista de Alimentación. Diagrama de flujo: recepción, almacenamiento, preparación y envasado, exposición y venta. Normas de manipulación, conservación y venta de productos alimenticios según su naturaleza (carnes, pescados, frutas y verduras, panadería-bollería, leche y lácteos, productos elaborados y/o precocinados).

EVALUACIÓN FINAL

El último día de curso se entrega a los/as alumnos/as un test de evaluación, que incluye 35 cuestiones donde el docente puede comprobar los conocimientos adquiridos por cada alumno/a en el curso. Responder correctamente a 25 de las 35 cuestiones (70% del total) garantiza la obtención del certificado de Manipulador/a de alimentos.

Financia:



UNION EUROPEA
Fondo Soc. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





NOTA IMPORTANTE:

La selección de los/as participantes se realiza por riguroso orden de inscripción, teniendo en cuenta la **situación laboral** en la **fecha de inicio** del curso. Se avisará a las personas admitidas una semana antes a través de un mensaje al móvil o llamada telefónica.

Desde Forem pretendemos llegar a todas las personas trabajadoras y desempleadas. Para intentar que todos y todas tengáis una oportunidad y se aprovechen los recursos públicos que desde aquí gestionamos, cada alumno o alumna tendrá la opción de realizar un curso por semestre. En el caso de que hubiera plazas disponibles, se habilitará la opción de participar en más de una acción siempre y cuando no se supere el número de horas máximas marcadas por cada programación.



Financia:



UNION EUROPEA

Fondo Soc. E. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:

