

SANIDAD/MANIPULADOR/A ALIMENTOS

141 MANIPULADOR/A ALIMENTOS SECTOR: HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

DURACIÓN: 10 HORAS

REQUISITOS

Dominio del castellano hablado y escrito

DIRIGIDO A:

Nos hallamos ante una especialización de formación general dirigida, especialmente a todas aquellas personas que en el curso de su actividad laboral, tengan contacto con productos alimenticios del sector de RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA.

Centros con cocina propia (guarderías, colegios, comedores de empresa, etc.)

Restaurantes.

Cafeterías y Bares.

OBJETIVOS DEL CURSO

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.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

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.

Llevar a cabo una correcta 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.

CONTENIDO

Contenido general

Financia:



Imparte:



Entidad solicitante:



Manipulación de alimentos.
Definición. Clasificación. Legislación. Responsabilidad.
Alteración y contaminación de los alimentos.
Fuentes de contaminación. Contaminaciones cruzadas. Alimentos de alto riesgo.
Microorganismos. Definición y clasificación.
Condiciones para el crecimiento y desarrollo bacteriano.
Temperatura, tiempo, actividad del agua, pH.
Toxiinfecciones alimentarias.
Definición. Principales microorganismos patógenos.
Cadena alimentaria. De la granja a la mesa.
Principales métodos de conservación de alimentos.
Condiciones higiénico-sanitarias de instalaciones, maquinaria y utillaje.
Normativa vigente.
Limpieza y desinfección. Concepto.
Control de plagas. Desinsectación y desratización
Personal manipulador.
Actitudes y hábitos higiénicos. Portador sano. Prevención. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
Etiquetado de productos alimenticios.
Autocontrol de las empresas.
Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Contenido específico: diagrama de flujo

Diagrama de flujo.
Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos:
Recepción de materias primas
Almacenamiento y conservación
Preparación de materias primas
Elaboración y mantenimiento de platos en caliente y en frío
Enfriamiento
Retermalización o recalentamiento
Servicio de platos

EVALUACIÓN

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.

CURSOS RELACIONADOS / ITINERARIO FORMATIVO

- Curso: Manipulador de alimentos: Sector comercio mayorista, minorista y almacenes.
- Curso: Manipulador de alimentos: Sector Comidas preparadas.

NOTA INFORMATIVA – ORDEN DE INSCRIPCIÓN

Financia:



Imparte:



Entidad solicitante:



Esta programación está dirigida Prioritariamente TRABAJADORES/AS en activo. La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo y de personal de las Administraciones Públicas.

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.

Si en el periodo entre la inscripción y la fecha de inicio cambia tu situación laboral, debes comunicarnos para que actualicemos tus datos.

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.

En el momento de la confirmación de la plaza y antes del inicio del curso, deberás justificar tu situación laboral presentando la documentación:

- Fotocopia de D.N.I.
- Fotocopia de nómina o contrato de trabajo.
- En caso de ser autónomo/a: último pago de la Seg. Soc. e I.A.E. (sólo profesionales liberales).
- En el caso de estar en situación de desempleo, tarjeta de demanda de empleo actualizada y tarjeta S.S.



Financia:



Imparte:



Entidad solicitante:

