



MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS:

Sector Comidas Preparadas

183 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- * Que el personal manipulador valore la importancia de la prevención ante las enfermedades transmitidas por alimentos y sus responsabilidades.
- * Que adquieran conocimientos básicos sobre higiene en la manipulación de alimentos en cada una de las etapas del proceso productivo -sector: Comidas Preparadas.

DIRIGIDO A

El sector de comidas preparadas incluye a la Restauración Diferida y a aquellas Empresas de comidas o platos preparados que elaboran, envasan, almacenan y distribuyen sus productos a comercios minoristas para la venta directa al consumidor.

Restauración Diferida. Es un sistema de gestión en el que se separa totalmente la producción de la consumición. De este modo, los platos se elaboran en una "cocina central" y se distribuyen a establecimientos que disponen de "cocina, comedor o restaurante satélite".

Empresas de comidas o preparados. Estas empresas están inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. Son aquellas que, en sus propias

Financia:



UNION EUROPEA

Fondo Soc. y Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





instalaciones, envasan, almacenan y distribuyen sus productos – *platos que están listos para su consumo tras un simple calentamiento* a comercios minoristas para la venta directa al consumidor. Algunos ejemplos de los productos que en ellas se elaboran:

- Conservas: como pimientos rellenos de bacalao en salsa, albóndigas con tomate, fabada, chipirones en su tinta, y similares.
- Refrigerados y congelados: espaguetis en salsa, canelones y lasañas variados, paellas, ensaladillas, espinacas a la crema, purés y cremas de verduras, caldos, tortillas de patata, etc., que tan solo requieren de un simple calentamiento para su consumo.

TAMBIÉN SE INCLUIRÍA DENTRO DEL SECTOR DE COMIDAS PREPARADAS AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS A DOMICILIO (Pizzerías, restaurantes chinos.....)

CONTENIDOS

Contenido general

1. Manipulación de alimentos. Definición. Clasificación. Responsabilidad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos.
3. Microorganismos. Definición y clasificación.
4. Condiciones para el crecimiento y desarrollo bacteriano.
5. Toxiinfecciones alimentarias.
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.
9. Limpieza y desinfección.
10. Control de plagas. Desinsectación y desratización.
11. Personal manipulador.
12. Etiquetado de productos alimenticios.
13. Autocontrol de las empresas. APPCC y GPCH.

Contenido específico: diagrama de flujo

1. Recepción de materias primas.
2. Almacenamiento y conservación de alimentos.
3. Preparación de materias primas.
4. Elaboración en caliente.

Financia:



UNION EUROPEA
Fondo Soc. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra
matarroalos langile-komitateak



forem
navarra

centro integral para la formación y el
empleo de comisiones obreras - **forem**



5. Conservación en caliente.
6. Enfriamiento.
7. Elaboración en frío.
8. Conservación en frío.
9. Envasado de comidas preparadas.
10. Distribución y transporte de comidas preparadas.
11. Recepción en las cocinas, comedores o restaurantes satélite.
12. Mantenimiento o conservación de las comidas preparadas.
13. Regeneración o recalentamiento.
14. Montaje de platos para autoservicio o buffet frío.
15. Servicio.

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 en la especialidad de comidas preparadas

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:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. E. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra
nabarmoko langile-komitateak