



MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS:

Sector Hostelería y Restauración

**184 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

- 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.

Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





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.

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
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).

Financia:



UNION EUROPEA
Fondo Soc. y Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:





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

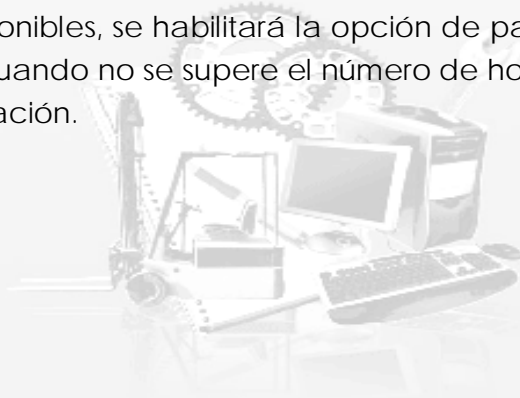
EVALUACIÓN FINAL

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.

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. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:

