



## **MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS:**

### **Sector Comercio Minorista y almacenes**

**182 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:



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Soc. 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:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. y Empleo

"Iniciativa en futuro"

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra  
nabarroak langile kontseilak



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 (carne, 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:



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Soc. E. Europeo

'Iniciativa en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra  
sakarburuzko langile-komitateak



### 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.

Puedes consultar el puesto en el que estás en la relación de preinscripciones en el 948 848 092 - Extensión 3 (Dpto. Formación).



Financia:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Soc. E. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:

