

## SANIDAD/MANIPULADOR/A ALIMENTOS

# 140 MANIPULADOR/A ALIMENTOS SECTOR: COMIDAS PREPARADAS

**DURACIÓN: 10 HORAS**

### REQUISITOS

Dominio del castellano hablado y escrito

### 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 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.....)

### 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.

Financia:



Imparte:



Entidad solicitante:



## OBJETIVOS ESPECIFICOS

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.

## CONTENIDO

### Contenido general

Manipulación de alimentos. Definición. Clasificación. Responsabilidad.

Alteración y contaminación de los alimentos.

Microorganismos. Definición y clasificación.

Condiciones para el crecimiento y desarrollo bacteriano.

Toxiinfecciones alimentarias.

Cadena alimentaria. De la granja a la mesa.

Principales métodos de conservación de alimentos.

Condiciones higiénico-sanitarias de instalaciones, maquinaria y utillaje.

Limpieza y desinfección.

Control de plagas. Desinsectación y desratización.

Personal manipulador.

Etiquetado de productos alimenticios.

Autocontrol de las empresas. APPCC y GPCH.

### Contenido específico: diagrama de flujo

Recepción de materias primas.

Almacenamiento y conservación de alimentos.

Preparación de materias primas.

Elaboración en caliente.

Conservación en caliente.

Enfriamiento.

Elaboración en frío.

Conservación en frío.

Envasado de comidas preparadas.

Distribución y transporte de comidas preparadas.

Recepción en las cocinas, comedores o restaurantes satélite.

Mantenimiento o conservación de las comidas preparadas.

Regeneración o recalentamiento.

Montaje de platos para autoservicio o buffet frío.

Servicio.

Financia:



Imparte:



Entidad solicitante:



## 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 en la especialidad de comidas preparadas

## CURSOS RELACIONADOS / ITINERARIO FORMATIVO

- Curso: Manipulador de alimentos: Sector Hostelería y Restauración.
- Curso: Manipulador de alimentos sector: comercio mayorista, minorista y almacenes.

## NOTA INFORMATIVA – ORDEN DE INSCRIPCIÓN

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:

