



## **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 de 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:



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Soc. y Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra  
salarreko langile kontseak



## 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
- Reentalización 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.

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



Financia:



UNION EUROPEA  
Fondo Soc. Europeo

'Invierte en futuro'

Imparte:



Entidad solicitante:



comisiones obreras de navarra  
nabarmoko langile-komitateak