

Curso

Manipulador de Alimentos



ICSE, FORMACIÓN DE CALIDAD CERTIFICADA



ICSE, RESPONSABILIDAD SOCIAL ACREDITADA



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Duración: 8 horas

Modalidad: On line o Presencial.

Objetivo General del Programa Formativo:

Adquisición de unos conocimientos básicos en manipulación de alimentos encaminados al cambio de las prácticas correctas de higiene, hasta alcanzar unos comportamientos positivos en manipulación de alimentos que además se convertirán en hábitos, redundando este comportamiento en una mejora de las condiciones sanitarias tanto del trabajador como de los alimentos manipulados.

Orientaciones Generales:

El Programa Formativo está estructurado en 6 unidades didácticas:

Unidad Didáctica 1: Enfermedades infecciosas, y riesgos para la salud de transmisión alimentaria.

Unidad Didáctica 2: Prevención de la Contaminación

Unidad Didáctica 3: Higiene de los establecimientos alimentarios.

Unidad Didáctica 4: Manipuladores de Alimentos.

Unidad Didáctica 5: Sistema de Autocontrol; Conservación y tratamiento térmico de los alimentos; Trazabilidad.

Unidad Didáctica 6: Distribución de los productos alimenticios.

Metodología y Evaluación:

a) **El método expositivo:** consiste en la transmisión de contenidos formativos mediante la exposición por parte del docente

b) **Utilización del método interrogativo para poder evaluar el grado de aprendizaje,** ya que se hace necesaria una comprobación de la comprensión y el aprendizaje.

c) La evaluación se realizará mediante un examen test de respuesta única de 20 preguntas que será corregido in situ en la última hora de la segunda jornada del curso.

Al final del curso se entregará un certificado de asistencia al mismo acreditativo de la formación recibida (Ver anexo I: Modelo de certificado de asistencia).

Contenidos:

Unidad Didáctica 1: Enfermedades y riesgos para la salud de transmisión alimentaria.

- Contaminación biótica o biológica de los alimentos.
- Enfermedades infecciosas, enfermedades parasitarias, enfermedades por sustancias tóxicas de origen biológico.
- Contaminación abiótica de los alimentos.
- Contaminantes químicos.
- Contaminantes físicos.
- Toxiinfecciones alimentarias.

Unidad Didáctica 2: Prevención de la contaminación.

- Legislación alimentaria de vigente aplicación.
- Requisitos de la actividad de comidas preparadas.
- Procedimientos de conservación de alimentos.

Unidad Didáctica 3: Higiene de los establecimientos alimentarios.

- Requisitos higiénicos aplicables a las empresas alimentarias. Legislación de aplicación.
- Limpieza y desinfección.
- Desinsectación y desratización.

Unidad Didáctica 4: Manipuladores de Alimentos.

- Obligaciones de los manipuladores de alimentos.
- Higiene de los manipuladores.
- Buenas prácticas de fabricación.
- Normativa relativa a manipuladores de alimentos. Últimos cambios en la legislación de aplicación.

Unidad Didáctica 5: Sistema de autocontrol; conservación y tratamiento térmico de los alimentos; trazabilidad.

- Sistema de autocontrol basado en los principios APPCC.
- Mantenimiento de alimentos a temperatura regulada.
- Tratamiento térmico por calor. Temperaturas letales para los microorganismos. Control de temperatura.
- Trazabilidad de los alimentos.

Unidad Didáctica 6: Distribución de los productos alimenticios.

- Distribución de los productos alimenticios.
- Almacenes no frigoríficos.
- Almacenes frigoríficos.

- Transporte de productos alimenticios.
- Venta de productos alimenticios.
- Etiquetado de productos alimenticios.

Recursos Metodológicos:

- Presentación con los contenidos a impartir.
- Videos relacionados con la materia a impartir.
- Casos prácticos expuestos en presentaciones en los que se solicitará la interacción de los participantes mediante el método interrogativo.